

Grießschnitten

Zutaten

- 125g Grieß
- 750ml Milch
- 70g Butter
- 1 Prise Salz
- 40g Zucker
- 3 Eigelb
- Zitronensaft

Zubereitung

- Die Milch in einem Topf zum Kochen bringen
- Salz und Zucker dazugeben
- Grieß nach und nach unterrühren
- Butter und etwas Zitronensaft dazugeben
- Grießmischung etwa 12 Minuten quellen lassen
- Nach leichtem Abkühlen Eigelb unterrühren
- Masse auf ein eingefettetes Backblech streichen
- Grießmasse ganz erkalten lassen und anschließend in Vierecke schneiden
- Mit Ei und Semmelbrösel panieren und in Pfanne goldbraun ausbacken
- Wenn gewünscht mit Zucker und Zimt bestreuen