***Grießbrei ohne Ei***

***Zutaten:***

* 500ml Milch (1,5%)
* 100g Grieß, feiner
* 1 EL, gestr. Rohrzucker
* 1 EL Honig
* 1 TL, gestr. Vanillinzucker
* 20g Schokoladenraspel, zartbitter

***Zubereitung:***

**Arbeitszeit:** ca. 10 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** leicht / **Kalorien pro Person:** ca. 207 kcal

Du musst die Milch mit Rohrohrzucker, Honig und Vanillinzucker in einen Topf geben. Danach musst du es auf mittlerer Flamme erwärmen, aber nicht zum Kochen bringen. Jetzt musst du den Topf vom Herd nehmen und mit einem Schneebesen den Grieß einrühren. Als vorletztes musst du es bei schwacher Hitze und unter ständigem Umrühren den Grieß eindicken lassen.  
  
Als letzten Schritt musst du den Brei auf 4 Teller verteilen und die Raspeln darüber streuen.

Guten Appetit!