

Gebratene Grießschnitten

375 ml Milch 1 EL Zucker 1 Pr. Salz 1 TL Butter Als Geschmackszutat Vanillezucker Bittermandelöl oder Zitronensaft	Alles zusammen aufkochen
80 g Grieß	Unter Rühren in die kochende Milch geben, ohne Strom (Platte ausschalten) 5 Min ausquellen lassen.
1 Ei	In den Grießbrei geben und unterrühren.
	den Grießbrei ca. ½ cm dick auf ein Backblech streichen und abkühlen lassen.
Butter zum Braten	Dann die Grießplatte in Quadrate schneiden und in der Pfanne von beiden Seiten bei mittlerer Stufe braten.

Die Grießschnitten werden warm gegessen. Zwetschenkompott oder etwas Saft schmeckt gut dazu.