

Griesscreme mit Früchten bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

350 ml Milch, 60 gr Griess, 250 ml Rahm/Sahne, 2 Esslöffel Zucker, 2 Esslöffel Puderzucker, 1 mittelgroße Zitrone, 2 Pfirsiche.

Die Vorbereitungen:

Die Zitrone auspressen, die Pfirsiche schälen und klein würfeln. Die Pfirsichstücke mit dem Zitronensaft beträufeln und den Puderzucker unterrühren. Kurz ziehen lassen.

Die Zubereitung:

Milch und Sahne mit einer Prise Salz zum Kochen bringen. Griess und Zucker einstreuen und unter Rühren kurz aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und beiseite stellen.

Die Früchte in Gläser oder Dessertschüsselchen füllen und mit der Creme bedecken. Gekühlt servieren.