



Grießbrei mit Himbeermarmelade



Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Milch	700 ml
Zucker	20 g
Salz	
Weichweizengrieß	100 g
Himbeerkonfitüre	4 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf

1. In einem Topf Milch, Zucker und Salz aufkochen. Unter ständigem Rühren Grieß in die kochende Milch rühren und auf niedriger Stufe ca. 3–5 Min. quellen lassen. Dabei gelegentlich umrühren und darauf achten, dass der Grießbrei nicht zu fest wird.
2. Grießbrei auf Schälchen verteilen und mit Himbeermarmelade servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	222 kcal
Kohlenhydrate	34 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	6 g