

Griess mit Limetten



Zubereitungszeit

20 Minuten

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 370 kcal

Eiweiss: 5 g

Fett: 4 g

Kohlenhydrate: 78 g

Zutaten

4 dl	Milch
1 Beutel	Vanillezucker
200 g	Zucker
80 g	Hartweizengriess
4	Limetten

Zubereitung

1. Milch mit Vanillezucker und der Hälfte des Zuckers aufkochen. Griess einrieseln lassen und unter gelegentlichem Rühren zu einem dickflüssigen Brei einkochen. In feuerfeste Dessertschalen geben. Von den Limetten einige Zesten abziehen. $\frac{3}{4}$ der Limetten auspressen. Saft mit dem restlichen Zucker aufkochen. Zesten begeben. Sirup über den Griess giessen. Schale der restlichen Limette samt weisser Haut wegschneiden. Limette längs vierteln und in Scheiben schneiden, auf dem Griess servieren.