

Gut und günstig

Safranhäppchen

Als Dessert für 4 Personen

Ca. Fr. 3.10



3 dl Milch aufkochen, 1 Prise Salz und 1,5 EL Zucker begeben. 75 g Hartweizengriess einrühren.

Ca. Fr. -.90



1 Briefchen Safranpulver (125 mg) dazugeben. Die Masse noch einmal aufkochen und dann 15 Minuten quellen lassen. Mit einem Spachtel auf einem mit Backtrennpapier belegten Blech rund 1 cm dick ausstreichen und auskühlen lassen. Ca. Fr. -.50



4 EL Mascarpone mit 1 TL Ahornsirup süssen und eine Handvoll frische Pfefferminzblätter klein schneiden und unter den Marscarpone geben. Den ausgekühlten Griess mit der Masse bestreichen und in mundgerechte Stücke schneiden. Ca. Fr. 1.70

Tipp: Den Mascarpone erst unmittelbar vor dem Konsumieren auf den Griess auftragen.

Die Preise können regional variieren.