

## Süße Grießschnitten wie von Oma – einfach und lecker

Süße Grießschnitten schmecken Klein und Groß und sind einfach zu backen. Für das klassische Rezept von unserem SWR4 Konditor Joachim Habiger benötigen Sie nur wenige Zutaten.

Portionen: 4  
Schwierigkeitsgrad: leicht

### Zutaten:

- 500 ml Milch
- 1 Prise Salz
- 50 g Zucker
- 100 g Weichweizengrieß
- 1 Ei
- Zimt-Zucker

### Außerdem:

- Apfelmus
- viereckige Backform

### Zubereitung der süßen Grießschnitten

Die Milch zusammen mit Salz und Zucker aufkochen lassen. Dann die Hitze reduzieren und den Weichweizengrieß zugeben. Hier ist es wichtig, immer kräftig zu rühren, damit der Grieß nicht anbrennt!

*Tipp: Geht auch Hartweizengrieß?*

*Ja, das geht auch. Wenn Sie Hartweizengrieß verwenden, wird die Schnitte etwas körniger.*

Die Masse abkühlen und dann das Ei unterrühren. Dies sorgt für eine gute Bindung.

Den Teig in eine ausgefettete Form gießen und glattstreichen.

*Tipp: Welche Backform eignet sich am besten?*

*Wenn Sie eine viereckige Form verwenden, können Sie am besten Rauten schneiden.*

Nach dem Erkalten können Sie die Grießschnitten in Rauten schneiden und dann in Butter goldgelb ausbacken. Anschließend mit Zimt-Zucker bestreuen und mit Apfelmus genießen.

SWR4 | Joachim Habiger | 05.03.2025