

Grießspeise mit Himbeersöße



Menge	Zutaten	Zubereitung
½ l	Milch	zum Kochen bringen
1 Prise	Salz	
60g	Grieß	einstreuen und bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten gar kochen
2 EL	Zucker	zugeben
1 Pckg.	Vanillezucker	zugeben
1	Ei	trennen, Eiweiß zu Eischnee schlagen, Eigelb vorsichtig unter den heißen Brei ziehen, Eischnee locker unterheben. Grießbrei in Gläser abfüllen und kalt stellen.
1 Pckg.	Himbeeren TK	Beeren mit dem Zucker pürieren, zum Grießbrei servieren.
2-3 EL	Zucker	