



GRIESSFRUCHTDESSERT

ZUTATEN:

- 80 g Dinkelgrieß
- ½ L Milch (Dinkel-/Hafermilch,...)
- 1 EL Sharkarazucker
- ¼ TL Vanille gemahlen
- ¼ TL Kardamom gemahlen
- 300 ml Schlagsahne
- 1 EL Rosenblütenhydrolat
- Früchte der Saison

ZUBEREITUNG:

1. Grieß trocken etwas anrösten, langsam mit Milch aufgießen, Sharkarazucker und Gewürze dazugeben, aufkochen lassen, immer wieder umrühren.
2. Die Masse auskühlen lassen.
3. Geschlagene Schlagsahne und Rosenblütenhydrolat unterheben.
4. In Gläser füllen und mit Früchten der Saison garnieren.

4x

