

# Lagerkochbuch.ch



## Milchgries zum Zmorge

von Aron Szakacs

Mengen für 10 Personen

Absichtlich ohne Zucker gekocht, da er nach belieben mit Confi, Zimtzucker, Cacaopulver, etc. angerichtet werden kann.

Gewürze: Salz

1.0 Liter Milch	
0.5 Stück Zitronen	Zitronenschale mit einer feinen Raffel reinraffeln.
100 g Griess	Hartweizengriess: 8 gehäufte EL (ungefähr 100g, Löffelmasse hat Priorität) der Milch beigeben. Aufkochen und ständig rühren. Bemerkung: 8 EL scheinen zwar wenig, jedoch wird der Griess nach etwa einer halben Stunde (!) kochen dick. Dieses Rezept braucht Geduld! Vorsicht: Der Boden brennt schnell an!
1.0 Prise Salz	Abschmecken
100 g Erdbeerkonfitüre	
50 g Zimt	
100 g Zucker	
100 g Kakaopulver	Servieren