

Milchgries zum Zmorge

von Aron Szakacs

Mengen für 40 Personen

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

Gewürze: Salz

4.0 Liter Milch	
2.0 Stück Zitronen	Zitronenschale mit einer feinen Raffel reinraffeln.
400 g Griess	Hartweizengriess: 8 gehäufte EL (ungefähr 100g, Löffelmasse hat Priorität) der Milch begeben. 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!
4.0 Prise Salz	Abschmecken
400 g Erdbeerkonfitüre	
200 g Zimt	
400 g Zucker	
400 g Kakaopulver	Servieren