



Weihnachtsgrießbrei

(4 Portionen)

Grießbrei

| | |
|---------|------------------|
| 1 l | Milch |
| 3 EL | Zucker |
| 1 EL | Vanille |
| 1 Prise | Salz |
| 100g | Weichweizengrieß |

Bratapfelkompott

| | |
|-------|--|
| 1 kg | Äpfel (z.B. Boskopp, wer es süßer mag nimmt Jonagold) |
| 1 TL | geriebene Zitronenschale |
| 3 EL | Zitronensaft |
| 50g | brauner Zucker |
| 1 EL | Vanille |
| 1 TL | Zimt |
| 250ml | Orangensaft |
| 2 EL | Butter |

Zubereitung - Bratapfelkompott

1. Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden.
2. Die Apfelstücke mit der Zitronenschale und -saft, Zucker, Vanille, Zimt und 150ml Orangensaft mischen.
3. Die Äpfel in eine gebutterte Auflaufform geben und für ca. 20 Min in den auf 180 Grad vorgeheizten Ofen auf die unterste Schiene geben
4. Zwischenzeitlich 2 bis 3 mal umrühren und evtl. den restlichen Orangensaft angießen.

Zubereitung - Grießbrei

1. Die Milch mit Zucker, Vanille und der Prise Salz in einem Topf zum Kochen bringen.
2. Den Topf vom Herd nehmen und den Grieß langsam, unter ständigem Rühren, in die Milch geben.
3. Zurück auf den Herd stellen und nochmal unter Rühren aufkochen.
4. Vom Herd nehmen und zugedeckt 5 Minuten quellen lassen.

Gründlich durchrühren und noch warm mit dem Bratapfelkompott servieren.

Gutes Gelingen wünscht 40 SECONDS Kids
Gesundes Schulessen für Berlin



Eine Initiative von:



Mehr Rezepte unter:
www.40seconds.de/kids/rezpte
www.radioteddy.de/40seconds