

# FrauBrit shoppt

Ein Trendzombie auf der Pirsch.

## Grießbrei

für 3-4 Personen

750ml Milch - 30g+30g Zucker - 2 Vanilleschoten - 30g Butter - 80g Weichweizengrieß - 1 Ei

Die Milch mit den ausgekratzten Vanilleschoten, dem Mark, der Butter und 30g Zucker zum kochen bringen.

Anschließend das Weichweizengrieß unter rühren langsam einriegeln lassen und anschließend wieder auf die Herdplatte ziehen. Unter weiterem rühren einmal aufkochen lassen.

Nun wieder von der Kochstelle ziehen und mit einem Tuch abdecken. 10 Minuten ziehen lassen.

Währenddessen das Ei trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.

Nach der Ruhezeit das Eigelb einrühren, glatt ziehen. Zucker einrieseln lassen und anschließend den Eischnee unterheben.

Gut vermengen - es bleiben allerdings ein paar kleine Flocken des Eischnee sichtbar.

Zubereitungszeit: ca. 15 Min

Ruhezeit: 10 Min.

Guten Appetit und viel Freude beim Kochen!