

# Sahniger Erdbeer-Grießbrei

6 Portionen



gelingt leicht

\_\_\_\_\_ bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Erdbeer-Grießbrei:

½ l Milch  
1 Prise Salz  
70 g Zucker  
1 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste  
20 g Butter  
70 g Weizengrieß  
300 g pürierte Erdbeeren

### Zum Verzieren:

Erdbeerscheiben  
Dr. Oetker Pistazien gehackt

## 1 Erdbeer-Grießbrei:

Milch mit Salz, Zucker, Vanille-Paste und Butter zum Kochen bringen. Den Grieß einrühren. Die Temperatur auf die niedrigste Stufe reduzieren und den Brei unter mehrmaligem Umrühren ca. 15 Min. nicht zugedeckt quellen lassen. Die Vanilleschote entfernen. Das Erdbeerpüree in den heißen Grießbrei einrühren.

## 2 Zum Verzieren:

Den Grießbrei in Dessertgläser füllen und mit Erdbeerscheiben und Pistazien verzieren.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Den Grießbrei warm oder kalt servieren.