



Benötigte Zutaten

1 l	Premium Alpenmilch
300 g	Weizengrieß
3	Eier
	Salz
etwas	Fett zum Herausbacken

Gebackene Griesstaler

mit frischen Erdbeeren

Anleitung

Gries in gesalzener, kochender Milch einkochen. Die Masse ca. 1,5 bis 2 cm dick auf ein Blech aufstreichen und auskühlen lassen. In kleine Stücke schneiden, in den verquirlten Eiern wenden und im heißen Fett goldgelb backen. In einer Zucker-Zimt-Mischung wälzen.

Als Beilage verwendet man frisches Obst oder Kompott.



Ein Rezept vom
ORF Fernsegarten