



## Benötigte Zutaten

### Grießbrei

1 l **Premium Alpenmilch**

2 EL Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

100 g Weizengrieß

1 Ei

### Nusscrumble

30 g **Österreichische Teebutter (kalt)**

30 g Haselnüsse (gerieben)

20 g brauner Zucker

20 g Mehl

Mark einer Vanilleschote

1 TL Zimt

## Grießbrei mit pochiertem Apfel & Nusscrumble

Immer wieder ein Genuss

### Anleitung

#### Nusscrumble

1. Für den Nusscrumble die kalte Butter in Stücke schneiden, mit den restlichen Zutaten verkneten.
2. Auf einem mit Backpapier belegten Backblech in Stücke zupfen und im vorgeheizten Backofen für 18 bis 20 Minuten bei 180 Grad Heißluft knusprig backen.

#### Pochierte Äpfel

3. Äpfel schälen und sofort mit Zitronensaft beträufeln.
4. Wasser gemeinsam mit Zitronensaft, Zitronenschale, Zucker und einer Zimtstange einkochen.
5. Die Äpfel für fünf bis acht Minuten pochieren, mehrmals umdrehen. Anschließend die Äpfel in zwei Hälften schneiden.

#### Grießbrei

6. Für den Grießbrei die Milch, Zucker und Vanillezucker in einem Topf unter Rühren zum Kochen bringen.
7. Grieß unter Rühren der Milch beimengen und nochmals aufkochen lassen. Zugedeckt für rund fünf Minuten ziehen lassen.
8. Währenddessen das Eigelb vom Eiweiß trennen.
9. Das Eigelb unter den Brei rühren. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den Brei heben.



Poschierte Äpfel

4 Äpfel (süß)  
Saft einer Zitrone

250 ml Wasser  
Zesten einer halben  
Zitrone

3 EL Zucker

1 Zimtstange

Den warmen Grießbrei mit dem pochierten Apfel und dem Nusscrumble garniert servieren.



Ein Rezept von  
[cookingcatrin.at](http://cookingcatrin.at)