

## KALTER GRIESSBREI MIT BLAUBEEREN

### Zutaten: (für 4 Portionen):

800 g Milch

100 g Wasser

100 g Rahm

2-3 TL Vanillezucker

2 Prisen Salz

10 g Butter

110 g Griess

### Topping:

200 g Blaubeeren

1 EL Zucker

1 TL Zitronensaft

2-3 EL Wasser (je nach gewünschter Konsistenz der Sauce)

Deko & Fertigstellung: Blaubeeren (Menge nach Wunsch)

### Zubereitung:

1. **Rühraufsatz einsetzen.**
2. Milch, Wasser, Rahm, Vanillezucker, Salz und Butter in den Mixtopf geben und **7 Minuten / 100° / Stufe 1 / ohne Messbecher-Deckel** aufkochen.
3. Griess zugeben und **12 Minuten / 95° / Stufe 1 / Linkslauf/ ohne Messbecher-Deckel** kochen.
4. Den warmen Griessbrei in eine Schüssel umfüllen, dabei **den Rühraufsatz entfernen.**
5. Den Griessbrei erkalten lassen.
6. Evtl. nochmals einige Esslöffel Milch oder Wasser unter den erkalteten Griessbrei rühren, damit er nicht mehr so fest ist.
7. Für das Topping alle Zutaten in den Mixtopf geben und **10 Sekunden / Stufe 10** pürieren.

8. Danach **6 Minuten / 100° / Stufe 1** aufkochen.
9. Die Sauce zu dem erkalteten Griessbrei anrichten und mit zusätzlichen, ganzen Blaubeeren servieren.

*Tipp: Bereitet man nur die Hälfte des Rezeptes zu, reduziert sich die Kochzeit von Schritt 1 auf 5 Minuten, und von Schritt 3 auf 8 Minuten.*