

Tici Kaspar

DINKELGRIESSCREME MIT ZWETSCHKENKOMPOTT

Zutaten für ca. 26 Stk.:

Dinkelgrießcreme

- 350 ml Milch
- 1 TL Butter
- 60 g Dinkelgrieß
- 2 - 3 EL Honig

Kompott

- 8 Stk. Zwetschken
- ca. 1/8 l Wasser
- 1 - 2 EL Vollrohrzucker
- 1 Bio-Zitrone, Saft und Schale
- 1 kleine Zimtstange

Zubereitung:

Kompott

- Zwetschken waschen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden.
- In einem Topf Zucker karamellisieren, mit Wasser aufgießen und einer Zimtstange die Früchte für ca. 20 Min. einkochen.
- Mit Zitronensaft und-schale abschmecken.

Dinkelgrießcreme

- Milch und Butter in einen kleinen Topf aufkochen.
- Dinkelgrieß auf kleiner Flamme einrühren bis eine cremige Breikonsistenz entsteht.
- Mit Honig abschmecken, die Creme in Gläsern oder Schüsseln aufteilen und mit Kompott anrichten.