

Tici Kaspar

RIEBEL MIT APFELMUS

Für 4 Portionen:

- 500 g Milch
- 250 g Riebelgrieß
Alternativ: Mais oder Weizengrieß,
fein
- 2 EL Butter

Zum Anrichten

- etwas Rohrzucker und Prise Zimt
- Apfelmus nach Belieben

Zubereitung:

- Milch in einen Topf aufkochen und den Grieß einrühren, bei mittlerer Temperatur einköcheln, bis keine Flüssigkeit mehr über ist. Bestenfalls kurz überkühlen lassen.
- Nun heißt es zerstoßen, zerstoßen und nochmals zerstoßen.
- In einer beschichteten Pfanne bißchen Butter rein und immer wieder zerstoßen und rösten.
- Mit selbstgemachtem Apfelmus und Zucker-Zimt-Mischung genießen.

Apfelmus:

- Äpfel vierteln, Kerngehäuse entfernen und mit einer Zimtstange und einen Schuss Zitronensaft weich kochen, event. etwas zuckern, fein pürieren und fertig!

Zubereitungszeit: ca. 15 - 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht