



Kochwerkstatt „Ernährung im Alter“

Vanille-Grießbrei mit karamellisierten Äpfeln



Zutaten:	für 4 Pers.
Rotschalige Äpfel	135 g
Honig oder Agavendicksaft	1 EL
Zimt-Zucker	1/3 TL
Vanilleschote	1/3 Stück
Milch	0,4 Liter
Salz	1 Prise
Weizengrieß	40 g
Rohrzucker	1 TL
Mandelblättchen	40 g
Butter zum Braten	10 g
Zimt-Zucker für die Äpfel	1 TL

Zubereitung:

Die Milch mit einer Prise Salz, dem Zucker, der Vanilleschote und dem Honig zum Aufkochen bringen, dann den Grieß einrieseln lassen und unter häufigem Rühren auf kleiner Stufe gar ziehen lassen. Danach die Äpfel waschen, halbieren und vierteln. Dann das Kerngehäuse heraus schneiden und jedes Viertel nochmal in 3 bis 4 Spalten schneiden. In einer Pfanne Butter zerlassen, die Apfelspalten hinzugeben und mit Zimt-Zucker karamellisieren. In einer Pfanne Mandelblättchen anrösten. Den Grießpudding in kleine Schälchen verteilen und die karamellisierten Apfelspalten obenauf geben. Zum Schluss mit Mandelblättchen bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Anrichten:

Den Grießbrei in Kaffeetassen zu gleichen Teilen verteilen und die Apfelspalten hierauf anrichten, zum Schluss mit den Mandelblättchen bestreuen.

Material:

Kochtopf, Schneebesen, Pfanne, Pfannenwender, kleines Gemüsemesser, Messbecher

© Klinikgastronomie Klinikum Mutterhaus der Borromäerinnen