SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Mail: contact@bloemboom.com Tel: +49 (0) 30 - 32 51 46 16 Web: https://bloemboom.com/

Grießbrei mit Kakao – Cremig, schokoladig & einfach gemacht

Zubereitungszeit: 10 min

Kochzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Zutaten für den Schoko-Grießbrei:

2 Esslöffel Blömboom Milk Hot Chocolate Powder

50 g Weizengrieß

500 ml Milch oder eine pflanzliche Alternative

2 Esslöffel Zucker oder ein Süßungsmittel nach Wahl

1 Prise(n) Salz

1 Esslöffel Optional: Zimt, Vanilleextrakt, Obst, Nussmus, Schokodrops

Zubereitung des Schoko-Grießbreis:

1.**Milch aufkochen:**

Die Milch mit Zucker, einer Prise Salz und optionaler Vanille oder Zimt in einem Topf auf mittlerer Stufe zum Kochen bringen. Dabei regelmäßig umrühren, damit die

Milch nicht anbrennt.

2.**Grieß und Kakao einrühren:**

Sobald die Milch leicht kocht, Grieß und Kakaopulver unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Die Hitze reduzieren und ca. 3–5 Minuten bei schwacher Hitze weiterrühren, bis die Masse andickt.

3.**Fertigstellen & servieren:**

Den fertigen Grießbrei nach Geschmack mit Obst, Nüssen oder einem Klecks Nussmus servieren. Warm genießen oder später kalt als Dessert verwenden.

Tipp:

1. Für eine besonders feine Konsistenz den Grießkoch nach dem Kochen 2–3 Minuten mit geschlossenem Deckel ziehen lassen – und mit etwas geriebener Schokolade bestreuen.