

## Grießkoch mit Weichseln

### Zutaten (4 Personen)

500ml Milch  
70g Weißengries  
1 EL Kristallzucker (10g)  
1 Packung Vanillezucker  
1 EL Butter (20g)  
200g Weichseln (entkernt)  
50ml Wasser  
1 TL Zimt



### Zubereitung

1. Milch mit Butter in einem Topf langsam erhitzen und währenddessen den Grieß einrühren. Mit Vanillezucker süßen.
2. Unter ständigem Rühren den Grieß einige Minuten lang einkochen lassen.
3. Weichseln mit Wasser, Kristallzucker und Zimt kurz aufkochen lassen.
4. Fertiges Grießkoch in kleine Schüsseln füllen und kalt oder warm mit den Weichseln servieren.

*Bon Appétit!*