Grießbrei

Zutaten

- 500 ml Hafermilch
- 2 EL Ahornsirup
- Zimt
- 1 Prise Salz
- 60 g Dinkelgrieß
- 1 EL Cashewmus

Zubereitung

Hafermilch mit Ahornsirup und Salz in einen kleinen Topf füllen und unter Rühren aufkochen. Hitze auf die geringste Stufe reduzieren.

Grieß nach und nach einrieseln lassen. Währenddessen mit dem Schneebesen umrühren. Grießbrei 5 Minuten ziehen lassen. Ab und zu umrühren, damit nichts anbrennt. Das Cashewmus einrühren, den Brei nochmals kurz aufkochen lassen und dann den Topf vom Herd nehmen. Nach ca. 5 Minuten den Zimt unterrühren und den Grießbrei servieren.