



Christa Strub aus Attelwil AG

Grosis Schokoladengriessköpli

Griessköppli mit Schokoladenpulver

½ Tasse Griess

3 Tassen Milch

1 Löffelspitze Salz

3 Löffel Zucker

½ Päckli Vanillezucker

3 Löffel Schokoladenpulver

Der Griess wird mit Milch, Salz, Zucker, Vanillezucker und Schokoladenpulver unter ständigem Rühren zu einer dicken Masse gekocht, diese in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form gegossen, erkalten lassen, gestürzt mit einer Vanillesauce servieren.

Kochzeit: 15 Min.



Vanillesauce

1 Ei

2 Löffel Zucker

2 Tassen Milch

1 Kaffeelöffel Maizena

½ Vanillestängel oder ½ Päckli Vanillierzucker

Das Ei aufgeschlagen und mit dem Zucker tüchtig verklopfen, Milch und Maizena darunter rühren und die Vanille beifügen. Unter beständigem Rühren alles zum Sieden bringen, sofort anrichten und kaltstellen. Damit sich auf der Sauce keine Haut bildet, während des Erhaltens von Zeit zu Zeit rühren.