



So schmeckt Brandenburg

Grießbrei mit Birnen und Walnüssen

Zutaten

2 Birnen
200 ml Holundersaft
200 ml Traubensaft
1 Zimtstaange
3 EL Akazienhonig
1 EL Speisestärke
75 g Walnüsse
50 g Zucker
1 EL Butter
1 L Mandelmilch
90 g Grieß



ZUBEREITUNG

Birnen waschen, halbieren und mit etwas Zitrone beträufeln. Zur Seite stellen.

Saft, Zimt und Honig aufkochen und die Birnen ganz kurz darin ziehen lassen, danach herausnehmen.

Die Flüssigkeit mit Stärke binden, aufkochen und andicken. Butter in der Pfanne schmelzen, 1 EL Zucker dazu, karamellisieren lassen und die Walnüsse darin wenden. Abkühlen lassen und zur Seite stellen.

Mandelmilch mit Zucker aufkochen, Weichweizen dazu und quellen lassen.

Grießbrei in ein Schälchen, Birnen aufsetzen und mit Sauce und Walnusskrokant dekorieren.

Tipp: Für Erwachsene darf die Sauce gerne auch mit einem guten Rotwein zubereitet werden!

