

Grießschnitten mit Nüssen, Cideräpfeln und Zwetschgenmus



Zutaten:

Für die Grießschnitten:

- 250 g Milch
- 65 g Weichweizengrieß
- 50 g Nussmus (z.B. Mandelmus)
- 30 g Butter
- 45 g brauner Zucker
- ½ TL Zimt
- 1 Blatt Gelatine
- Extra: Mandel- oder Haselnussblätter
- Butter zum Braten
- Zwetschgenmus



Für die Cideräpfel:

- 0,33 l Cider (Streuobst)
- 2 Äpfel
- 30 g Stärke oder Vanillepuddingpulver
- Wer möchte: 30-50 g Zucker oder Honig

Zubereitung

Die Gelatine in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen.

In einem Topf 250 g Milch mit 45 g Zucker, Zimt und 30 g Butter aufkochen. Dann 65 g Grieß zugeben und rührend 2 Minuten sanft köcheln lassen. Den Topf von der Kochstelle ziehen, Nussmus und Gelatine zugeben und gründlich verrühren. Die Grießmasse auf Backpapier ca. 0,5- 0,8 cm hoch verstreichen und komplett abkühlen lassen.

Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden (0,5 cm). In einem Topf den Cider mit Zucker aufkochen. Stärke mit 30 ml kaltem Wasser klumpenfrei anrühren. Die Apfelwürfel mit dem Stärkewasser in den kochenden Cider geben. Alles rührend ca. 3 Minuten sanft köcheln lassen. Dann die Cideräpfel in eine Schale geben und etwas abkühlen lassen.

Zum Servieren die Grießplatte in 12 gleich große Rechtecke schneiden.

Die Grießschnitten in einer antihafbeschichteten Pfanne mit etwas Butter anbraten (nur auf einer Seite).

Auf Teller jeweils drei Grießschnitten anrichten. Dazu die erste Schnitte als Boden mittig auf den Teller platzieren und mit etwas Zwetschgenmus bestreichen. Zweite Grießschnitte draufsetzen.

Auf die zweite Schnitte die angedickten Cideräpfel verteilen und mit der dritten Grießschnitte abdecken.

Zuletzt mit Nussblättchen bestreuen.

Tipp: Dazu schmeckt geschlagene Sahne oder Vanillesoße.