

# Rezepte aus dem Hessenpark



## Grießschnitten

|                         |  |
|-------------------------|--|
|                         | Aus  |
| 1 Liter Milch,          |  |
| 3 Esslöffeln Zucker,    |  |
| 20 Gramm Butter,        |  |
| 1 Prise Salz            | und  |
| 250 Gramm Grieß         | einen steifen Grießbrei kochen. In den noch heißen Brei die abgeriebene Schale von   |
|                         | und  |
| 1 Zitrone (unbehandelt) | rühren. Den Grießbrei 1,5 cm dick gleichmäßig auf ein nasses Holzbrett streichen und erkalten lassen. Die kalte Masse in Quadrate (ca. 6 cm Kantenlänge) schneiden. In verquirltem |
| 3 Eier (verquirlt)      | und  |
|                         | panieren. In   |
| Ei                      | ausbacken und mit  |
| Semmelbrösel            | und  |
| Fett                    | bestreuen. Dazu schmeckt Apfelmilch, gedünstetes Obst oder Kompott.  |
| Zucker                  |  |
| Zimt                    |  |