

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 Apfelpfanne, gedünstetes Obst oder
Zucker	Kompott.
Zimt	