

Dänische Grützküchlein

Zutaten:

- 2 Eier
- 2 TL Rohrzucker
- 2 TL Speisestärke
- 4 dl kalten Milchreis, Porridge, Gerstengrütze oder andere Grütze
- 1 TL Vanillezucker
- 1 TL ungespritzte, geriebene Zitronenschale
- 25 g Butter
- Geschmackszutaten: Zimt-Zuckergemisch, Apfelsinen, Apfelmus oder Sirup

Portionen: Das Rezept reicht für 4 Personen

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zubereitung:

Eier, Zucker und Speisestärke verrühren, unter die kalte Grütze mischen. Vanillezucker und Zitronenschale zugeben, umrühren und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Butter schmelzen und mit einem Löffel ca. 12 Küchlein aus dem Teig abstechen und in der Butter goldgelb ausbacken. Kalt oder warm servieren mit unterschiedlichen Geschmackszutaten.

Tipps:

Prima für die Brotzeitdose oder für Picknik

Dieses Rezept wurde eingesandt von: Evi Kirmayer Jensen