

Waldmeister Griess Chöpfli



Zutaten & Zubereitung

10 - 15 Waldmeister Stängel (vor der Blüte) abspülen, abschütteln und etwas welken lassen.

Ein paar Stunden oder über Nacht **in 5 dl Milch einlegen**. Absieben. Milch in eine Pfanne geben.

1 EL Zucker

½ Teelöffel Salz

50 Gramm Griess

in die Milch einrühren und aufkochen. Auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren ca. 20 Minuten kochen lassen.

4 Formen kalt ausspülen. **Eine Blattrosette** als Dekoration hineinlegen. Griess einfüllen und auskühlen lassen. Kühl stellen.

Auf Teller stürzen und nach Belieben mit Löwenzahn Sirup oder Kompott servieren.

Variante

Kann auch mit Löwenzahnblüten gemacht werden.

