

Grießbrei mit Heidelbeeren

Grießbrei ist langweilig? Aber nicht doch! Mit frischen Heidelbeeren wird er zur farbenfrohen Geschmacksexplosion. So zauberst du in nur 15 Minuten ein spektakuläres Dessert – einen Grießbrei bei dem deine Oma nach dem Rezept fragt statt andersherum.



Grießbrei mit Heidelbeeren | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (6 Portionen): 400 Milliliter Kokosmilch | 75 Gramm Grieß | 50 Gramm Zucker | 250 Gramm Heidelbeeren | 1 Prise

Salz



Grießbrei mit Heidelbeeren | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (15 Minuten): 1. Heidelbeeren pürieren. 2. Kokosmilch mit Zucker und Salz aufkochen. 3. Grieß einrieseln lassen, dabei ständig rühren. 4. Beim Rühren auf kleiner Flamme fünf Minuten quellen lassen. 5. Heidelbeermasse unterheben.

Jetzt noch mehr [Rezepte mit Heidelbeeren](#), Rezepte für [Cremes und Süßspeisen](#) oder [vegane Desserts](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 214 Kalorien | 13 Gramm Fett | 21,4 Gramm Kohlenhydrate | 2,7 Gramm Eiweiß