

# Grießschnitten mit Quark

Ein leckeres Rezept mit cremigen Grießpäckchen und fruchtiger Aprikosen-Soße.

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich

\_\_\_\_\_ bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Grießschnitten:

450 ml Milch  
2 Pck. Dr. Oetker Süße Mahlzeit  
Grießbrei nach klassischer Art  
250 g Speisequark (Magerstufe)  
etwa 40 g Dr. Oetker gehobelte  
Mandeln

### Fruchtsoße:

230 g Aprikosenhälften  
(Abtropfgew.)  
50 g Zucker

### Außerdem:

etwa 30 g Butter oder Margarine

Wie mache ich ein leckeres Dessert mit Grieß?:

## 1 Grießschnitten:

Milch sprudelnd aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Cremepulver unter Rühren mit einem Schneebesen zufügen und etwa 1 Min. kräftigiterrühren. Pudding 3 Min. stehen lassen und dann nochmals kräftig durchrühren. Quark unterrühren. Die Masse mit Hilfe einer Teigkarte in Form eines Quadrates (20 x 20 cm) in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Auflaufform streichen. Masse im Kühlschrank erkalten lassen.

## 2 Gehobelte Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

## 3 Fruchtsoße:

Aprikosen mit Zucker pürieren. Die Soße nach Belieben durch ein Sieb streichen.



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Quark-Grieß-Platte auf ein Brett stürzen und die Folie abziehen. Dann in etwa 4 Quadrate schneiden und dann zu Dreiecken halbieren. Etwas Fett in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Grießschnitten bei mittlerer Hitze in die Pfanne legen und auf beiden Seiten goldbraun braten. Die Mandeln auf die Oberseite der Grießschnitten streuen.
- 5 **Verzieren:**  
Je 2 Grießschnitten auf einem Teller anrichten und die Fruchtsoße angießen. Die Grießschnitten warm oder kalt servieren.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Statt der Fruchtsoße kann eine Dr. Oetker Fruchtgrütze dazu serviert werden.

