Milchgrieß mit Pic Barbichette und Rumrosinen



Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **10 min.**
Backzeit : **6-8 min.**

Zutaten

- 150 g Pic Barbichette
- 1 Liter Vollmilch
- 80 g Grieß
- 70 g Zucker
- 80 g Rosinen
- 10 cl brauner Rum

Zubereitungschritte

Schwierigkeitsgrad: leicht ???

1. Die Rosinen in eine Schüssel mit dem Rum geben und bei Zimmertemperatur ziehen lassen.

2. Die Milch in einem Topf zum Kochen bringen.
3. Den zuvor klein geschnittenen Pic Barbichette und den Zucker einrühren.
4. Mit einem Stabmixer mixen.
5. Den Grieß einrieseln lassen.
6. Alles unter ständigem Rühren 6 bis 8 Minuten köcheln lassen.
7. Zum Ende der Garzeit die abgetropften Rosinen in den gekochten Grieß geben, dann die Servierschälchen damit füllen. Abkühlen lassen.
8. Vor dem Servieren mit ein paar Käsestücken verzieren und kühl genießen.