

# Gries - Plätzchen

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

|     |       |                         |
|-----|-------|-------------------------|
| 100 | Gramm | Gries                   |
| 100 | ml    | Milch                   |
| 100 | Gramm | Zucker                  |
| 80  | Gramm | Butter                  |
| 1   |       | Päckchen Vanillinzucker |
| 1   | Prise | Salz                    |
| 100 | Gramm | Mehl                    |
| 1   | Teel. | Backpulver              |

## Anleitung:

Den Grieß in der Milch 30 Minuten einweichen. Inzwischen den Zucker mit der Butter, dem Vanillinzucker und 1 Prise Salz schaumig rühren. Das Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel sieben. Nach und nach das Mehl und den Grieß zu der Buttercreme geben und unterrühren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Aus dem Teig mit einem Teelöffel kleine Portionen abstechen und zu Kugeln formen. Die Teigkugeln weit auseinander auf das Backblech setzen, da sie beim Backen zu breiten Platten auseinanderlaufen.

Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 175°C 10 bis 12 Minuten backen.

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Backzeit: 10 - 12 Min.