

Stracciatella-Grieß mit Pflaumen aus dem Thermomix



© Stracciatella-Grieß - Rezepte mit Herz



30 Min. + Wartezeit



leicht



8 Portionen

Gut essen muss nicht teuer sein und wenn es auch noch schnell und unkompliziert ist, jubeln wir! In diesem [E-BOOK zum Download](#) haben wir für euch 9 preiswerte Rezepte inklusive Dessert und Kuchen für maximal 2,50 € pro Portion/Stück zusammengestellt. Plus: Jede Menge wertvolle und praktische Tipps, wie ihr euch schnell & preiswert durch die ganze Woche mixen könnt.

Holt euch jetzt euer kostenloses Exemplar als Dankeschön für eure Treue!

Zum [Rezepte mit Herz E-BOOK "Preiswert Mixen leicht gemacht"](#).

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	40 g	Zartbitterschokolade
<input type="checkbox"/>	650 g	Milch
<input type="checkbox"/>	1 Pck.	Vanillezucker
<input type="checkbox"/>	1 Prise/n	Salz
<input type="checkbox"/>	75 g	Dinkel-Vollkorn Grieß
<input type="checkbox"/>	500 g	Pflaumen (frisch oder aus dem Glas)
<input type="checkbox"/>	100 g	Magerquark
<input type="checkbox"/>	10 g	Zitronensaft
<input type="checkbox"/>	50 g	Zucker
<input type="checkbox"/>		etwas Zimt
<input type="checkbox"/>	15 g	Speisestärke
<input type="checkbox"/>	2 EL	Wasser

Zubereitung

1. Schokolade in groben Stücken in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 6 zerkleinern, umfüllen. Mixtopf spülen und abtrocknen.
2. Milch, Vanillezucker, Salz und Grieß in den Mixtopf geben, 3 Sek./Stufe 4 verrühren, dann 8 Min./100 °C/ Linkslauf/Stufe 2 kochen. Grießbrei im Mixtopf ca. 10 Min. abkühlen lassen.
3. Inzwischen frische Pflaumen waschen, putzen und je nach Größe vierteln oder halbieren bzw. Pflaumen aus dem Glas abgießen.
4. Quark und Hälfte Schokolade zum Grießbrei in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 3 unterrühren. Grießspeise umfüllen und lauwarm abkühlen lassen. Mixtopf spülen und trocknen.
5. Pflaumen, Zitronensaft, Zucker und Zimt in den Mixtopf geben und 15 Min./90 °C/Linkslauf/Stufe 1 kochen. Stärke mit 2 EL kaltem Wasser glatt rühren. In den Mixtopf zugeben und 2 Min./100 °C/ Linkslauf/Stufe 1 kochen. Umfüllen.
6. Übrige Schokolade mit einem Spatel unter die Grießspeise ziehen. Grießspeise auf 8 Schälchen verteilen. Mit dem Kompott nach Belieben sofort servieren oder kalt stellen.

Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 182 kcal - 6g E - 5g F - 28g KH