

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

- Schokolade in groben Stücken in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 6 zerkleinern, umfüllen. Mixtopf spülen und abtrocknen.
- 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.
- Inzwischen frische Pflaumen waschen, putzen und je nach Größe vierteln oder halbieren bzw. Pflaumen aus dem Glas abgießen.
- 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.
- 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.
- 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