Ein Rezept von **Tiny Spoon** · Julia Radtke

Frühstück / Snacks / Kinder / Super Food /

Griessküchlein mit Aprikosensauce

Gestern haben wir Flynns 2. Geburtstag gefeiert. Nun ist er offiziell kein Kleinkind mehr. Irre wie die Zeit vergeht! Und obwohl ich mich gar nicht mehr daran erinnern kann, wie mein Leben ohne ihn war, fühlt es sich gleichzeitig so an, als wäre er gestern noch ein Baby gewesen. Verrückt. Diese Küchlein habe ich meinem kleinen Flynn damals – lang, lang ist es her… gemacht, als er von Brei zu fester Nahrung überging. Und weil ich nach den Kartoffel-Erbsen-Talern, ganz viele Mails und Nachrichten bekommen habe, mit der Bitte nach noch mehr solcher Rezepte, habe ich gemerkt, dass Flynn wohl kein Einzelfall mit seiner frühen Ablehnung gegenüber Brei war. Deshalb kommen hier, für alle Eltern solcher Babys, kleine Grießküchlein und eine Floskel die wirklich wahr ist: Genießt die Zeit mit den Kleinen in vollen Zügen, sie werden so schnell groß!! In diesem Sinne: Happy Birthday Flynn! Schön das es dich gibt!!

Zutaten für ca. 20 Küchlein

- 70 gr - Grieß
- 450 ml - Milch
- 1 Prise - Zimt
- 1 Päckchen - Vanillezucker
- 1 - Ei
- 5 - Aprikosen
- 1 EL - Agavendicksaft

Zubereitung:

1. Den Grieß zusammen mit dem Zimt, Vanillezucker und der Milch in einen Topf geben. Unter Rühren zum Kochen bringen und eine Minute köcheln lassen – dabei weiter rühren. Den Grießbrei zur Seite stellen und abkühlen lassen.
2. Die Aprikosen waschen, entkernen und in Würfel schneiden. Einen kleinen Kochtopf erhitzen und die Aprikosen hineingeben. Für 4-5 Minuten die Aprikosen einköcheln lassen. Anschließend mit einem Pürierstab pürieren.
3. Je nach dem wie süß die Aprikosen sind, mit Agavendicksaft süßen.
4. Nun das Ei in den abgekühlten Grießbrei rühren.
5. Eine Pfanne erhitzen, etwas Butter hineingeben und kleine Grießbreikleckse (etwa 1 EL groß) reingeben. Von beiden Seiten 2-3 Minuten goldbraun braten.
6. Die fertigen Küchlein mit Aprikosensauce servieren.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia