



## GRIEBBREI MIT BLAUBEEREN UND KARAMELLISIERTEN WALNÜSSEN SEMOLINA PORRIDGE WITH BLUEBERRIES AND CARAMALIZED WALNUTS

2 Portionen

Zutaten	Ingredients
300ml Milch	1 1/2 cups milk
50ml Sahne	1/4 cup heavy cream
20g Zucker	3 tbsp sugar
10g Vanillezucker	2 tsp vanilla extract
60g Hartweizengrieß	1/3 heaped cup semolina
Prise Salz	pinch of salt
2 EL Butter	2 tbsp butter
Blaubeeren	blueberries
Walnüsse	walnuts
Honig	honey
Wasser	water

### Zubereitung Grießbrei

1. Milch, Sahne, Zucker, Vanillezucker und Salz in einem Topf aufkochen
2. wenn die Mischung kocht unter Rühren den Grieß eingießen
3. auf mittlerer Hitze für circa 10 min kochen und ständig rühren
4. Walnüsse klein hacken und in einer Pfanne mit Honig und Wasser karamellisieren
5. in einem kleinen Topf 2 EL Butter zu Nussbutter kochen bis die Butter sich bräunlich färbt
6. die Nussbutter unter den Grießbrei rühren, in einen tiefen Teller portionieren und mit Blaubeeren und Walnüssen garnieren

### Instructions Semolina Porridge

1. bring milk, cream, sugar, vanilla and salt to a boil
2. once it's boiling stir in semolina and keep stirring
3. let cook on medium heat for 10 minutes stirring constantly
4. chop walnuts and caramelize with honey and water in a pan
5. place 2 tbsp butter in a saucepan and let cook until it browns
6. fold browned butter into semolina, pour into a soup plate or bowl and garnish with blueberries and walnuts

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:  
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

**Du backst das schon!**