

Rezept Grießpudding

Rezept Grießpudding

„Grießpudding ist eine leckere Nachspeise, die nicht nur bei Kindern sehr beliebt ist.“

Zutaten:

2 Eier
200 g Schlagsahne
150 ml Mineralwasser
100 g Zucker
3 EL Puddingpulver
1 Liter Milch
100 g Weichweizengrieß

Zubereitung:

Die 2 Eier trennen, das Eiweiß zu festem Eischnee schlagen und bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.

Das Eigelb in eine große Schüssel geben und die Sahne, das Mineralwasser, den Zucker und das Puddingpulver hinzugeben und alles mit einem Rührgerät schaumig schlagen.

Die Milch anschließend in einem Topf aufkochen lassen, vom Herd nehmen, die Schaummasse einrühren.

Den Topf erneut auf den Herd stellen, den Grieß langsam unter ständigem Rühren hinzufügen und solangeiterrühren, bis der Grießpudding erneut aufgeköcht ist.

Den Topf direkt zügig von dem Herd ziehen und die Eischnee-Masse vorsichtig unter den Grießbrei heben.

(Glas-)Schälchen mit kaltem Wasser ausspülen und den Grießbrei hineingeben.

Die einzelnen Förmchen mit Frischhaltefolie abdecken und in ca. 2 bis 3 Stunden im Kühlschrank erkalten lassen.

Zum Grießbrei passt hervorragend Rote Grütze.

[Zurück zu Süßspeisen](#)

[Zurück zu Dessert/Nachtisch](#)