

Grießpudding mit Himbeeren

Dessert » Grieß-Dessert

Zutaten (4 Personen)

- » 250g Himbeeren
- » 1 Ei(er)
- » 500ml Milch
- » 2 EL Zucker
- » 1 Prise Salz
- » 1/2 Zitrone(n)
- » 60g Grieß
- » 1 EL Zucker (braun)
- » 2 EL Schlagsahne
- » Zitronenmelisse

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

bis 5€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Himbeeren bei Zimmertemperatur auftauen lassen, einige zum Verzieren beiseite legen. Ei trennen. Eigelb mit 3EL Milch glatt rühren. Restliche Milch mit Zucker, Salz und Zitronenschale aufkochen. Inzwischen Eiweiß steif schlagen. Milch vom Herd nehmen und Grieß unter Rühren einstreuen. Nochmals kurz aufkochen. Eigelb unter die heiße Grießmasse rühren, dann Eischnee vorsichtig unterheben. Masse in 4 mit kaltem Wasser ausgespülten Förmchen (150ml Inhalt) glatt streichen. Grießpudding ca. 1 Stunde kalt stellen.

2. Inzwischen Himbeeren pürieren und mit Zitronensaft und braunem Zucker abschmecken. Himbeerpüree durch ein feines Sieb streichen und auf 4 Teller geben. Sahne tröpfchenweise auf dem Püree verteilen und mit einem Holzspieß Herzchen ziehen. Grieß mit einem Messer vom Förmchenrand lösen und vorsichtig auf das Püree stürzen. Mit Zitronenmelisse und Himbeeren verzieren.

Nährwerte: 240kcal/E9g/F8g/KH34g pro Portion

angelegt am: 14.03.2005

Rezept-Nr: 1681

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke