

## Rezept

# Gebrannter Nuss-Grieß-Pudding mit Aprikosen

Ein Rezept von Gebrannter Nuss-Grieß-Pudding mit Aprikosen, am 13.11.2024

## Zutaten

<b>4</b> Aprikosen	<b>10 g</b> Butter
<b>1 EL</b> Honig	Zimtpulver
<b>400 ml</b> Vollmilch	<b>100 g</b> Sahne
<b>50 g</b> Hartweizengrieß	<b>20 g</b> geröstete gemahlene Haselnüsse
<b>90 g</b> feinsten Zucker	Mark von 1/3 Vanilleschote
Salz	<b>4</b> ofenfeste Förmchen (à 250 ml)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

## Zubereitung

1. Die Aprikosen kreuzweise einritzen und mit kochendem Wasser überbrühen. Kalt abschrecken und die Haut mit einem Messer abziehen. Die Aprikosen halbieren, entsteinen und in schmale Spalten schneiden.
2. Butter, Honig und 1 Prise Zimt in einer Pfanne erhitzen, die Aprikosenspalten 1-2 Min. darin schwenken, vom Herd nehmen, in die Förmchen füllen und abkühlen lassen.
3. Inzwischen in einem kleinen Topf Milch, Sahne, Grieß und die gemahlene Haselnüsse mit 50 g Zucker, 1 Msp. Zimt, Vanillemark und 1 Prise Salz aufkochen und 2-3 Min. unter Rühren bei schwacher bis mittlerer Hitze kochen lassen. Die Masse über die Aprikosen in die Förmchen gießen, mit einem angefeuchteten Löffelrücken glatt streichen und zugedeckt mindestens 1 Std. abkühlen lassen.
4. Den Backofengrill vorheizen. Den Grießpudding mit dem restlichen Zucker bestreuen und unter dem heißen Grill 3-5 Min. karamellisieren (alternativ einen Gasbrenner zum Karamellisieren verwenden).