

Rezept

Grießpudding mit Knusperkruste

Ein Rezept von Grießpudding mit Knusperkruste, am 18.04.2024

Zutaten

20 g Cornflakes	140 g Zucker
10 g Butter	30 g Haselnussplättchen
350 ml Milch	Mark von 1/2 Vanilleschote
60 g Weichweizengrieß	1 Ei
100 g Sahne	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

Zubereitung

1. Für die Knusperkruste die Cornflakes zerstoßen. 100 g Zucker mit der Butter in einem Topf erhitzen und hellbraun karamellisieren. Cornflakes und Nüsse unterrühren und die Masse auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verstreichen.
2. Für den Pudding die Milch mit dem restlichen Zucker und dem Vanillemark erhitzen. Den Grieß in die Milch rühren und bei mittlerer Hitze unter Rühren 5 Minuten kochen. Dann vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.
3. Das Ei trennen und das Eigelb mit der Sahne verrühren. Die Eigelb-Sahne-Mischung unterrühren, den Pudding noch einmal kurz aufkochen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
4. Das Eiweiß mit 1 Prise Salz zu steifem Schnee schlagen und unter den Pudding heben. Die Masse in 4 Gläser füllen. Die abgekühlte Karamellmasse grob hacken und über den leicht abgekühlten Pudding streuen. Lauwarm oder kalt servieren.