

Rezept

Grießpudding mit Knusperkruste

Ein Rezept von Grießpudding mit Knusperkruste, am 17.05.2025

Zutaten

20 g	Cornflakes	140 g	Zucker
10 g	Butter	30 g	Haselnussplättchen
350 ml	Milchh		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

- 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.