

Rezept

Himbeer-Grieß-Pudding

Ein Rezept von Himbeer-Grieß-Pudding, am 10.06.2023

Zutaten

1 Ei	100 g Sahne
150 ml Mineralwasser	50 g Zucker + Zucker zum Abschmecken
1 Pck. Vanillezucker	2-3 EL Vanillepuddingpulver
1/2 l Milch (3,8 % Fett)	100 g Weichweizengrieß
200 g Himbeeren	1 Zitrone (Saft)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

Zubereitung

1. Das Ei trennen, das Eiweiß steif schlagen und kühl stellen. Das Eigelb mit Sahne, Mineralwasser, 50 g Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.

2. Das Puddingpulver nach und nach mit etwas Milch anrühren. Die restliche Milch in einem Topf unter Rühren zum Kochen bringen und das Puddingpulver einrühren. Den Grieß einrieseln lassen und alles unter Rühren kurz aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und das Ei-Sahne-Gemisch sowie den Eischnee zügig unterheben. Abkühlen lassen, dabei ab und zu umrühren.

3. Die Himbeeren waschen und verlesen, einige schöne Exemplare beiseitelegen. Die Himbeeren in einem hohen Rührbecher mit dem Stabmixer fein pürieren und mit Zitronensaft und Zucker abschmecken. Den Grießpudding auf Schälchen verteilen, die Himbeersauce darübergießen und anschließend das Dessert mit den ganzen Himbeeren dekoriert servieren.