Grießpudding mit Himbeeren

Ein tolles Rezept für leckeren Grießpudding mit Himbeeren, der nicht nur Kindern gut schmeckt. Vielleicht auch mal eine tolle Abwechslung statt Kuchen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 8 min

Gesamtzeit: 23 min



Zutaten

1 Stk.	Ei
100 g	Schlagobers
150 ml	Mineralwasser
60 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
3 EL	Vanillepuddingpulver
0.5 l	Milch
100 g	Weizengrieß
250 g	Himbeeren
1 Stk.	Zitrone (den Saft davon)

Zubereitung

1. Für den Grießpudding mit Himbeeren zuerst die Eier trennen. Dabei in einer fettfreien

Schüssel das Eiweiß auffangen und steifen Eischnee daraus schlagen. Diesen dann im Kühlschrank aufbewahren.

2. In einer weiteren Schüssel das Eigelb zuerst mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Danach vorsichtig das Mineralwasser unterziehen und das Schlagobers dazugießen.

3. Das Puddingpulver nun mit ein bisschen Milch anrühren, den Rest der Milch in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Dabei immer wieder umrühren, damit sich die Milch nicht auf dem Boden ansetzt. Wenn die Milch kocht, die Hitze runterschalten und das Vanillepulver/Milch Gemisch einrühren und aufkochen lassen.

4. Wenn die Flüssigkeit einmal kurz aufploppt, sofort vom Herd nehmen und den kaltgestellten Eischnee schnell unterziehen. Auch das schaumig geschlagene Eigelb unterheben und immer wieder umrühren. Damit man den Grießpudding stürzen kann, die Gläser einmal kalt ausspülen, bevor man den Pudding einfüllt.

5. Die frischen Himbeeren unter kaltem fließenden Wasser abwaschen und in eine große Rührschüssel geben. Für das spätere Garnieren ein paar schöne Früchte zur Seite legen und den Rest fein pürieren. Sobald ein gleichmäßiges Mus entstanden ist, Zitronensaft und Zucker hinzugeben und abschmecken. Notfalls nachzuckern.

6. Ist der Grießpudding erkaltet, diesen auf einen kleinen Teller stürzen, das Himbeerpüree darüber schütten und mit den ganzen Früchten garnieren.

Tipp

Der Grießpudding mit Himbeeren kann auch mit einem frischen Blatt Minze verziert werden, das ist nicht nur optisch ein Hingucker, sondern auch ein besonders Geschmackserlebnis.