Grießpudding mit karamellisierten Äpfeln

Der Grießpudding mit karamellisierten Äpfeln ist ein einfacher und süßer Nachtisch für Groß und Klein.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

500 ml	Vollmilch
2 EL	Feinkristallzucker
25 g	Butter
80 g	Weizengrieß
1 Stk.	Ei
1 TL	Zucker
1 Prise	Salz
50 g	Schlagobers (Schlagsahne)
2 Stk.	Äpfel
1 EL	Butter
1 EL	Zucker

Zubereitung

1. Für den **Grießpudding mit karamellisierten Äpfeln** die Vollmilch mit Zucker und Butter in einen Kochtopf geben und kurz aufkochen. Den Topf von der Herdplatte ziehen und den Weizengrieß einrühren. Nochmals kurz aufkochen vom Herd ziehen und mit einem Deckel zugedeckt etwa 5 Minuten quellen lassen.

2. Jetzt das Ei trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz und Zuckere steif schlagen. Das Eidotter mit Schlagobers verquirlen und zum Grießbrei rühren, den steifen Eischnee unterheben. In Dessert-Schalen füllen und abkühlen lassen.

3. Die Äpfel gründlich waschen und abtrocknen. Kerngehäuse entfernen und in dünne Spalten

oder klein würfelig schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen, die Apfel zugeben, mit Zucker bestreuen, mehrmals wenden und karamellisieren lassen. Die karamellisierten Äpfel über den Grießpudding platzieren, servieren und genießen.

Tipp

Den servierten Grießpudding mit karamellisierten Äpfeln noch mit einer Prise Zimt bestäuben.