

Grießpudding mit Rhabarber und Himbeeren

Der süße Grießpudding mit Himbeeren und Rhabarber ist ein cremiges Dessert mit fruchtigem Topping. Einfach und rasch zubereitet gelingt der Nachtisch selbst Kochanfänger.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

300 g	Rhabarber
100 g	Himbeeren
3 EL	Himbeersirup
500 ml	Vollmilch
100 ml	Schlagobers
1 Packung	Vanillezucker
50 g	Feinkristallzucker
60 g	Weichweizengrieß
30 g	Mandeln
0.5 EL	Feinkristallzucker

Zubereitung

1. Für den einfachen **Grießpudding mit Rhabarber und Himbeeren** den [Rhabarber](#) putzen, die Enden entfernen und in etwa 1 cm große Stücke schneiden. Gemeinsam mit den Himbeeren und dem Himbeer-Sirup in einem Topf etwa 3–4 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und vollständig abkühlen lassen.
2. Die Vollmilch, Schlagobers, Zucker und Vanillezucker in einem Topf verrühren und aufkochen. Den Weichweizengrieß einrühren und unter ständigem Rühren etwa 4–5 Minuten köcheln lassen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Den Grießpudding auf Dessertgläser verteilen und abkühlen lassen.
3. Mandeln mit etwas Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Abkühlen lassen und anschließend klein zerhacken. Das abgekühlte Rhabarber-Himbeer-Kompott auf den

Grießpudding geben. Mit dem Mandelkrokant bestreuen und servieren.

Tipp

Den Grießpudding gut gekühlt servieren und nach Belieben zusätzlichen mit frisch Himbeeren garnieren.