

## Grießpudding

Den lieben nicht nur die kleinen, sondern auch die großen Kinder! Er ist ein bisschen aus der Mode gekommen, deshalb kriegt man ihn nur ganz selten. Man kann ihn in einer großen Schüssel zu Tisch bringen oder in Portionsschälchen, -schüsselchen oder Dessertgläsern servieren.



### Zutaten für vier bis sechs Personen:

- ½ l Milch
- ½ l Sahne
- 60 g Zucker
- Schale von 1 Zitrone
- 1 Vanillestange
- 120 g Grieß (siehe Tipp)
- 2 Eigelbe
- eventuell 50 g Rumrosinen
- 50 g Mandelstifte oder gehackte Haselnüsse
- 2 Eiweiße
- 1 Prise Salz

**Tipp:** Unbedingt Weichweizengrieß verwenden, den schon unsere Großmutter dafür genommen hat – nur damit wird der Pudding cremig weich. Hartweizengrieß macht ihn krümelig.

### Zubereitung:

- Milch und Sahne aufkochen. Zucker, Zitronenschale, eine Vanillestange zufügen. Neben dem Feuer 10 Minuten ziehen lassen. Die Vanillestange dann aufschlitzen, auskratzen, das Mark in die Sahnemilch rühren. Nochmals erhitzen, langsam den Grieß hineinrieseln lassen, dabei rühren. Eine Minute leise köcheln, wieder vom Herd ziehen und 5 Minuten quellen lassen.
- Die Eigelbe in die heiße Masse rühren, auch eingeweichte Rosinen und Mandelstifte oder gehackte Haselnüsse untermischen.
- Eiweiß salzen, langsam sehr steif schlagen und schließlich unter die noch warme Masse rühren, damit der Pudding schön fluffig wird. In Portionsgläser oder in eine große Schüssel füllen und kalt stellen.

**Beilage:** Dazu schmeckt Kompott (zum Beispiel Rhabarber, wie wir das in unserer Rhabarbersendung gezeigt haben) oder aus dem Einmachglas Zwetschgen, Birnen, Pfirsiche oder Aprikosen. Gut passt auch eine Fruchtsauce, zum Beispiel aus Himbeeren oder

Erdbeeren (dafür die Früchte einfach mit etwas Zucker und Zitronensaft glatt mixen.  
Himbeeren zusätzlich durch ein Sieb streichen, um die Kerne aufzufangen) oder Obstsalat.

**Getränk:** ein prickelnder Winzersekt. Und die Kinder kriegen einen naturtrüben Apfelsaft auf  
Eiswürfeln, mit etwas Sprudel zum Prickeln gebracht.