

Kalter Grießpudding



Rezept für 5 Portionen
Dauer: ca. 200 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Grieß	80 g
Feinkristallzucker	80 g
Vollmilch	½ Liter
Blattgelatine / Gelatineblätter	8 Stk.
Vanillezucker / Vanillinzucker	½ Pkg.
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	½ Liter
Geriebene Zitronenschalen	¼ Stk.

Zubereitung:

Etwas geschlagenes Obers und Schokoladespäne zum Verzieren.
Nach Geschmack mit Himbeer-, Zitronensaft oder Rotwein anrichten.

Gelatineblätter in kaltem Wasser vorweichen.

Milch mit dem Kristall- und Vanillinzucker zum Kochen bringen; den Grieß unter ständigem Rühren langsam einlaufen lassen und ca. 6 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Danach vom Herd nehmen.

Die Gelatineblätter gut ausdrücken und in die noch heiße Grießmasse einrühren und überkühlen lassen. Das Schlagobers steif aufschlagen und kurz vor dem Stocken der Grießmasse gemeinsam mit der feingeriebenen Zitronenschale unterheben. Sechs Puddingformen mit kaltem Wasser ausspülen und die Grießmasse einfüllen.

Zum fest werden ca. drei Stunden in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Stürzen die Formen kurz in heißes Wasser tauchen; die Puddinge nach Geschmack mit verdünntem Himbeersaft, Zitronensaft und Rotwein übergießen und zuletzt mit geschlagenem Obers und Schokoladespänen verzieren.

Gutes Gelingen wünscht



Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at