

# Martina & Moritz | Grieß-Pudding

---

😊 [happy-mahlzeit.com/2021/09/12/martina-moritz-grieß-pudding](https://happy-mahlzeit.com/2021/09/12/martina-moritz-grieß-pudding)

## Zutaten für 4 – 6 Personen:

- 120 g Weichweizen-Grieß
- ½ Liter Milch
- ½ Liter Sahne
- 60 g Zucker
- Schale von 1 Zitrone
- 1 Vanillestange
- 2 Eigelbe
- eventuell 50 g Rumrosinen
- 50 g Mandelstifte oder gehackte Haselnüsse
- 2 Eiweiße
- 1 Prise Salz

## Tipp:

Unbedingt Weichweizen-Grieß verwenden. Nur damit wird der Pudding cremig weich. Hartweizen-Grieß macht ihn krümelig.

## Zubereitung:

Milch und Sahne aufkochen. Zucker, Zitronenschale, 1 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. 1 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.

Grieß-Pudding in Portionsgläser oder in eine große Schüssel füllen und kalt stellen.

## Beilage:

Dazu schmeckt Kompott, z.B. Rhabarber oder aus dem Einmachglas Zwetschgen, Birnen, Pfirsiche oder Aprikosen. Gut passt auch eine Frucht-Sauce, z.B. 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.

Rezept: Martina Meuth & Bernd Neuner-Duttenhofer

Quelle: Kochen mit Martina & Moritz vom 11. Mai 2019

Episode: Familien-Rezepte aus NRW

