

GRIESSPUDDING AUF HIMBEERSPIEGEL

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

Griesspudding:

- 1 l Milch
- 2 P. Vanillezucker
- 150 g Weizengriß
- 100 g Zucker
- 30 g Instantgelatine
- 1 Prise Salz
- 2 Eier

Himbeerspiegel:

- 400 g Himbeeren
- 2 cl Beerenlikör
- 2 EL Zucker
- ein Spritzer Zitronensaft

Zubereitung:

Milch, Zucker und Vanillezucker in einem großen Topf zum Kochen bringen, unter ständigem Rühren Griess zufügen, 3-4 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Topf vom Herd nehmen.

Eier trennen. Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen. Erst den Eischnee unter die Griessmasse heben, danach die Dotter unterrühren. Gelatine zufügen und gut verrühren. Puddingformen mit kaltem Wasser ausspülen (sonst lässt sich der Pudding später nicht stürzen) und den Pudding noch heiß in die Förmchen füllen. Vor dem Servieren mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Für den Himbeerspiegel, die Himbeeren in einen Topf geben, Beerenlikör, Zucker und Zitronensaft zufügen und aufkochen lassen. Beeren 2-4 Minuten köcheln lassen. Danach mit dem Stabmixer pürieren und kaltstellen.

Griesspudding aus den Förmchen stürzen (je kälter der Pudding ist, desto leichter lässt er sich stürzen) und mit Himbeersauce garniert anrichten.