



## Grießpudding



 Arbeitszeit: 20 Minuten

 Koch- & Backzeit: 15 Minuten

 Portionen: 4

 Schwierigkeit: Einfach

### Zutatenliste

#### Zutaten

- 1 Liter Milch
- 100g Hartweizengrieß oder Weichweizengrieß
- 1 großes Ei
- 30g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 1 Prise Salz

### Zubereitung

Zuerst wird das Ei getrennt. Das Eigelb wird nun mit der Milch unter ständigem Rühren aufgekocht. Anschließend werden Zucker, Salz, Grieß und die Vanilleschote in die kochende Milch gegeben. Auf mittlerer Hitze wird so lange gerührt bis ein Brei entsteht. Nun wird das Eiweiß aufgeschlagen und anschließend unter den Grießbrei gehoben.

Zuletzt kann der Grießpudding in 4 Schälchen gegeben und für ca. 1 Stunde kühl gestellt werden.

Tipp: Besonders lecker schmeckt der Grießbrei, wenn Zimt und Zucker oder ein Fruchtkompott/ frische Früchte dazu gegessen werden.

