

Grießpudding mit Frischkäse und Rhabarber-Kompott



Einkaufsliste:

6 Gläser

Für den Pudding

400ml Milch

70g Weichweizengrieß

110g Zucker+ 1EL Vanillezucker

200g Frischkäse

2 Eier

100ml Sahne

5 Stangen Rhabarber

80g Zucker

1EL Vanillezucker

1TL Speisestärke

So wird's gemacht

Kompott

Zunächst am Vorabend den Rhabarber in Stücke schneiden und in dem Zucker über Nacht ziehen lassen. Für die Farbe wichtig: Schön rosa Stangen herauspicken und die Schale dranlassen, nur gut waschen! Am nächsten Tag den Rhabarber durch ein Sieb geben, den Saft aufkochen. Etwas Speisestärke mit etwas Wasser verrühren und in die kochende Masse rühren. Rhabarber hinzugeben und kurz köcheln lassen, von der Herdplatte nehmen und ziehen lassen.

Für den Grießpudding:

Milch zum Kochen bringen. Eier und Zuckersorten cremig verrühren. Grieß in die kochende Milch einrühren, von der Kochstelle nehmen und die Zucker-Ei-Mischung einrühren. Wieder auf den Herd stellen und unter ständigem Rühren aufkochen bis die Masse stark eindickt. Sahne cremig aufschlagen, den Frischkäse einrühren und in die Grießmasse rühren, nach Belieben mit mehr Vanillezucker verfeinern. Nun entweder in kalt-ausgespülte Gläser füllen oder in kalt-ausgespülte Formen zum Stürzen füllen. Kalt stellen oder Gläser mit Kompott füllen.

Vor dem Servieren Grießpudding auf einen Teller stürzen (oder in den Gläsern lassen!), mit Kompott servieren.