

# Grießpudding mit Pflaumenkompott



## Einkaufsliste:

600ml Milch  
70g Weichweizengrieß  
90g Zucker+ 1EL Vanillezucker  
Prise Zimt  
1 Ei  
1Eigelb  
100ml Sahne

1kg Pflaumen  
80g brauner Zucker  
1EL Vanillezucker  
1TL Zimt  
1TL Speisestärke

## So wird's gemacht

**Pflaumenkompott:** Pflaumen waschen, halbieren und entkernen. Pflaumen in eine Ofenform geben, den Zucker mit Vanillezucker und Zimt mischen und über die halbierten Pflaumen streuen. Bei 180°C Umluft 15 Minuten backen. Pflaumen in eine Schale geben, Flüssigkeit mit 100ml Wasser (oder Saft nach Belieben) zum Kochen bringen. Speisestärke in etwas Wasser anrühren und in die Masse rühren. Weiter rühren bis die Masse eindickt. Pflaumen wieder hinzugeben und kühl stellen.

**Für den Grießpudding:** Milch zum Kochen bringen. Ei, Eigelb 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, muss nicht steif sein und in die Grießmasse rühren, nach Belieben mit Zimt 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.