

# Grieß-Pudding mit Himbeertopping

## Für 5 Personen

500 ml Milch	100 g Maisgrieß	1 Bio Zitrone
1 Vanilleschote	4 Eier	5 EL brauner Zucker
250 g Himbeeren	300 ml Sahne	

Milch in einen Topf geben. Grieß einrühren und langsam aufkochen lassen.

Dabei mit einem Schneebesen ständig rühren, bis eine dickflüssige Masse entstanden ist. Den Schalenabrieb einer Zitrone und das Mark einer Vanilleschote hinzugeben. Vom Herd nehmen. Eiweiß und Eigelbe voneinander trennen. Wenig Wasser in einem Topf erhitzen, darüber eine passende Metallschüssel stellen die Schüssel soll das Wasser nicht berühren! Darin werden die Eigelbe und 3 EL Zucker mit einem Schneebesen warm aufgeschlagen, bis eine dickflüssige, gelbliche Masse entstanden ist.

Himbeeren, 2 EL braunen Zucker und den Saft einer halben Zitrone in ein hohes Gefäß geben und pürieren. Ein paar Himbeeren für die Dekoration zur Seite legen.

Eimasse zur Puddingmasse geben und weiter umrühren. Den Brei abkühlen lassen. (Das ist wichtig, da sich sonst die Sahne von der Creme trennt.) Sahne aufschlagen und unter den abgekühlten Grießbrei heben. Auf Schüsselchen verteilen. Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank festwerden lassen.

Das Himbeerpüree auf den Grießbrei geben, mit den restlichen Himbeeren garnieren und kalt servieren.

### **Tipp:**

Wer die Kerne der Himbeeren nicht mag, kann sie mit einem Sieb herauspassieren.

Soll der Pudding noch ein bisschen fester sein, kann zusätzlich noch Gelatine verwendet werden.

Björn Freitag am 25. Oktober 2023