

Grießpudding mit Aroniasauce

VORBEREITEN

10
Min.

RUHEN

15
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



fehlt zum cremigen Grieß natürlich noch ein köstliches Topping. Eine **Sauce aus Rabenhorst Bio-Aronia Muttersaft** sorgt auf deinem Grießpudding zusammen mit frischen Brombeeren für eine angenehme **herb-säuerliche Note**. Passend dazu sorgen **karamellisierte Walnüsse** für den knusprig-süßen Crunch. An die Löffel, fertig, los!

- 1 -

Für den Grießpudding Vanilleschote längs halbieren, Vanillemark mit dem Messerrücken auskratzen und zusammen mit Milch und der Hälfte des Zuckers in einem Topf unter stetigem Rühren aufkochen. Grieß einrühren und 5 Minuten köcheln lassen. Ei trennen. Eigelb mit 4 EL der Grießmischung glattrühren. Zurück zur restlichen Mischung in den Topf geben und erneut kurz aufkochen. Pudding vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

- 2 -

Eiweiß mit restlichem Zucker steif schlagen, unter den ausgekühlten Pudding heben und kaltstellen.

- 3 -

Für die Sauce Aroniasaft mit Zucker in einem Topf aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen. Speisestärke in Wasser auflösen, unter die Aroniasauce rühren und erneut aufkochen. Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

- 4 -

Walnüsse hacken. Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze langsam schmelzen. Honig und Zimt einrühren und Walnüsse darin karamellisieren. Auf ein Stück Backpapier geben, abkühlen lassen und grob hacken. Minze waschen und Blätter von den Stielen zupfen.

Zutaten für 4 Portionen

Für den Grießpudding

500 ml Milch
50 g Hartweizengrieß
1 Vanilleschote
100 g Zucker
1 Ei

Für die Sauce

200 ml Rabenhorst Bio-Aronia Muttersaft
1 Esslöffel Zucker
1 Teelöffel Speisestärke
2 Esslöffel kaltes Wasser

Zum Garnieren

50 g Walnüsse
10 g Butter
2 Esslöffel Honig
1/2 Teelöffel Zimt
1 Handvoll Brombeeren
Minze

An alle **Puddingfans**: Vergiss Schoko- oder Vanillepudding und sorg für Abwechslung im Dessertglas. Wie das am besten gelingt? Mit **selbst gerührtem Grießpudding** natürlich. Um die Löffelfreude dann perfekt zu machen,

Grießpudding mit Aroniasauce

- 5 -

Grießpudding in Gläser füllen, mit Aroniasauce sowie karamellisiertem Walnuss-Crunch, Brombeeren und Minze garnieren, wahlweise warm oder kalt servieren.