

Griespudding mit Backpflaumen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 ml Milch, 60 gr Grieß, 100 gr Zucker, 1 Prise Salz, 6 Blatt Gelantine, 500 ml Sahne, 250 gr Backpflaumen, 250 ml Rotwein, 100 gr Zucker, 2 cl Kirschwasser, 50 ml Wasser.

Die Vorbereitungen:

Gelantine mit dem Wasser einweichen und quellen lassen.

Die Zubereitung:

In die eben aufkochende Milch das Salz und den Grieß einstreuen und unter gutem Rühren ca. 5 min weiterkochen. Etwas abkühlen lassen und den Zucker und das Kirschwasser einrühren. Gelantine leicht erwärmen und auflösen, anschließend unter den Grießpudding rühren, weiter abkühlen. Sahne steifschlagen und unter den Grießpudding heben. In Schüssel oder Förmchen füllen und mehrere Stunden kühl stellen. Für die Backpflaumen Rotwein und Zucker zu einem Sirup kochen. Backpflaumen kleinschneiden und nochmal kurz mitkochen, abkühlen lassen und zu dem Grießpudding dazureichen.