

# Tempelhof-Schöneberger Kulinarium



## **GRIEBPUDDING**

von Angelika Schöttler





MENSCHLICH  
**UND**  
ERFOLG  
REICH

angelika-schoettler.de

*Tempelhof-Schöneberger Kulinarium*

## Grießpudding von Angelika Schöttler



**Zutaten** (für 4 bis 5 Personen)

- 100 Gramm weicher Grieß
- 1 l Milch
- 1 großes oder 2 kleine Ei(er)
- 2 Esslöffel Zucker (wer es süß mag und nichts dazu draufstreut)

**Zubereitung**

- Zunächst sollte/n das/die Ei(er) getrennt und das Eiweiß zu Schnee geschlagen werden. Eigelb und geschlagenes Eiweiß zur Seite stellen für später.
- Nun muss die Milch in einem Topf heiß gemacht und dann langsam der Grieß dazu geschüttet werden. Ab jetzt heißt es rühren, rühren, rühren ... Es muss nicht schnell sein, aber möglichst so, dass die Milch nicht lange zum Stillstand kommt, damit es nicht anbrennt.
- Wenn der Grieß langsam dicker wird, bitte das Eigelb und - wenn gewollt auch den Zucker - hinzugeben. Bitte weiter langsam aber kontinuierlich rühren, denn jetzt steigt das Risiko des Anbrennens.
- Wenn der Grieß schön aufgequollen ist, dann muss noch der Eischnee untergehoben werden. Das sollte am besten mit einem Schneebesen gemacht werden. Jetzt ist es wichtig, etwas schneller zu rühren, denn der Eischnee muss komplett untergehoben werden. Es sollen sich keine Klümpchen bilden, was gelingt, wenn wirklich viel und schnell gerührt wird.

In eine große oder gleich kleine Schüsselchen abfüllen. Dazu schmeckt mir besonders gut Apfelmus.

**Guten Appetit!**