



Zutaten für 4 Personen

500 ml Milch
70 g Dinkelgrieß von BioGourmet
90 g Rohrohrzucker von BioGourmet
1 EL Vanillezucker
1 Prise Zimt
1 Prise Salz
1 Ei
1 Eigelb
100 ml Sahne

500 g Pflaumen
40 g Vollrohrzucker von BioGourmet
1 EL Vanillezucker
1 TL Zimt
1 TL Speisestärke



Grießpudding mit Ofenpflaumen

Grießpudding ist ein echtes Kindheits- und Wohlfühlessen, und gerade wenn die Tage kürzer und das Wetter ungemütlich wird, schmeckt ein selbstgekochter Grießbrei mit saftigen Pflaumen aus dem Ofen besonders fein.

Zubereitung

Zuerst die Ofenpflaumen zubereiten: Die Pflaumen waschen, halbieren und entkernen. Pflaumen in eine Ofenform geben, den Vollrohrzucker mit Vanillezucker und Zimt mischen und über die halbierten Pflaumen streuen. Bei 180°C Umluft für 15 Minuten backen. Die Pflaumen in eine Schale geben, dabei den Saft in einem Topf auffangen. Mit 100 ml 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 Grieß die Milch zum Kochen bringen. Ei, Eigelb, Salz, Rohr- und Vanillezucker 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. Die Sahne cremig aufschlagen und in die Grießmasse rühren, nach Belieben mit Zimt verfeinern. Nun in Gläser füllen und kalt stellen, anschließend mit den Ofenpflaumen servieren.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!

Weitere Rezeptideen finden Sie auf www.bio-gourmet.com/rezepte