

Grießpudding mit Pflaumenkompott

1 l Milch mit 1 Prise Salz und 2 gehäuften EL Zucker zum Kochen bringen. Wenn die Milch kocht, den Topf von der Platte nehmen und 120 g Grieß langsam einrühren. Nun das Ganze aufkochen lassen, dabei kräftig rühren, damit sich keine Klumpen bilden. 1 Ei trennen, das Eigelb mit 2 EL Milch verquirlen und unter die Creme rühren. Das Eiweiß zu Schnee schlagen und vorsichtig unter die warme Masse heben.

Den fertigen Pudding in kleine Gläschen füllen.

Frische Pflaumen entsteinen (als Ersatz Pflaumen aus dem Glas) vierteln und in wenig Wasser weich kochen. Den Saft mit etwas Mondamin anbinden, evtl. zuckern und auf den Grießpudding geben.