



GRIESSPUDDING MIT ÄPFELN UND PINIENKERNEN

30 min Leicht

Kühlen mind. 1 h, Garzeit ca. 20 min

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

Für den Pudding:

600 ml MinusL H-Milch 3,8 % Fett

1 Prise Salz

1/2 unbehandelte Zitrone

40 g Zucker

60 g Grieß

Für das Apfelkompott:

50 g Rosinen

2 – 3 EL Apfelsaft

2 säuerliche Äpfel

1 EL Zucker

1 EL Vanillezucker

1 Prise gemahlener Safran

20 g Pinienkerne

ZUBEREITUNG

Die Milch mit dem Salz in einen Topf geben. Die Zitrone heiß abwaschen und ein Stück Schale dünn abschneiden. Mit dem Zucker zur Milch geben und aufkochen lassen.

Den Grieß einrieseln lassen und mit einem Schneebesen verrühren. Bei geringer Hitze ca. 10 Minuten lang ausquellen lassen. In kleine Schälchen füllen, abkühlen lassen und ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Die Rosinen mit dem Apfelsaft beträufeln. Die Äpfel waschen, schälen, vierteln, das Kerngehäuse ausschneiden und das Fruchtfleisch in Spalten schneiden.

Mit ca. 50 ml Wasser, dem Zucker, Vanillezucker und Safran in einen kleinen Topf geben und 5–10 Minuten leise köcheln, bis die Äpfel weich sind.

Den Grießpudding mit den Äpfeln, den abgetropften Rosinen und den Pinienkernen anrichten und servieren.