

Westfälischer Grießpudding		
<ul style="list-style-type: none"> • Die Milch mit dem Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Den Grieß langsam einrühren und unter Rühren 5-10 Minuten ausquellen lassen. • Die Butter mit dem Zucker, Vanillezucker und den Eiern sehr schaumig aufschlagen. Diese Masse unter den noch warmen Grießpudding heben, in Schälchen füllen und vollständig erkalten lassen. • Traditionsgemäß wird hier am liebsten Himbeersirup oder ein leichtes Himbeerkompott zum Grießpudding gereicht, ggfs. auch aromatisiert mit ein paar Tropfen Himbeergeist oder Likör. Aber z. B. auch in Rum eingeweichte Rosinen oder Zwetschgenkompott sind als Beilage zum Grießpudding sehr beliebt. 		Zutaten für 8 Portionen: 1000 ml Milch 2 Prise(n) Salz 250 g Grieß 100 g Butter 100 g Zucker 2 Esslöffel Vanillezucker (am besten selbst gemacht) 4 Eier
Arbeitszeit: ca. 15 Min. Kochzeit: -		