

Grießpudding

für 4 - 6 Personen :

1 Ei

1 l Milch

2 gehäufte EL Zucker

1 TL abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

1 Prise Salz

125 g Diamant Weichweizen-Grieß

Ei trennen. Das Eiweiß steif schlagen. Eigelb mit 2 EL Milch glatt rühren. Die Milch mit Zucker, abgeriebener Zitronenschale und Salz zum Kochen bringen. Topf vom Herd nehmen. Unter Rühren Diamant Weichweizen-Grieß einstreuen und noch einmal kurz aufkochen. Das Eigelb unter die heiße Grießmasse rühren, den Eischnee unterheben. Warm oder kalt mit Kirschkompott servieren.