Grießpudding mit Pflaumenkompott

11 Milch mit 1 Prise Salz und 2 gehäuften EL Zucker zum Kochen bringen. Wenn die Milch kocht, den Topf von der Platte nehmen und 125 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 beiseite stellen.

Frische Pflaumen entsteinen, vierteln und in wenig Wasser weich kochen. Den Saft mit etwas

Mondamin anbinden, evtl. zuckern und warm zum Grießpudding reichen.