



Grießpudding mit heißen Kirschen



 Dauer
25 min.

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Sauerkirschen im Glas	400 g
Speisestärke	1 TL
Milch	500 ml
Zucker	20 g
Salz	
Weichweizengrieß	50 g

Zubereitung

Kirschen in ein Sieb abgießen, dabei ca. 150 ml Saft auffangen. In einem Topf Saft aufkochen. In einer Schüssel Stärke mit etwas Wasser anrühren, zum Kirschsaff geben und unter Rühren ca. 2 Min. kochen. Kirschen zugeben und Topf vom Herd nehmen.

In einem Topf Milch, Zucker und Salz aufkochen. Unter ständigem Rühren Grieß in die kochende Milch rühren und auf niedriger Stufe ca. 3–5 Min. quellen lassen. Dabei gelegentlich umrühren und darauf achten, dass der Grießbrei nicht zu fest wird.

Grießbrei mit heißen Kirschen auf kleinen Schüsseln verteilt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	213 kcal		
Kohlenhydrate	37 g	Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	6 g	Fette	4 g