

Grießpudding

1 l Milch
1 Prise Salz
4 gestrichene Eßlöffel Zucker
1 P. Vanillinzucker
100 g Grieß
3 Eier

Milch mit Salz und Zucker zum Kochen bringen, von der Kochplatte nehmen, Grieß mit dem Schneebesen untermischen, noch einmal zum Kochen bringen. Wieder von der Kochplatte nehmen, ausquellen lassen. Die Eigelbe in den noch heißen Brei rühren, Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Den Pudding in eine Schüssel geben und gut auskühlen lassen. Dazu Kompott aus Früchten reichen.

An heißen Sommertagen ist dieses Gericht ein leichtes Mittagessen