



Mühle Klee AG

3418 Rüegsbach Tel. 034-461 14 11

# Griesspudding mit Rhabarber

Zutaten für 6 kl. Förmchen von 1,5 dl (Dessert oder Abendessen) als volle Mahlzeit doppelte Menge und grössere Förmchen nehmen

200g	Rhabarber geschält, in Würfeli (gibt ca. 150g)
2 EL	Zucker
1 EL	Wasser
½ EL	Zitronensaft
2 dl	Milch
1/2	Vanillestängel, längs aufgeschnitten, nur ausgekratzte Samen oder Vanillezucker
1	unbehandelte Zitrone, nur abgeriebene Schale
30g	Griess (verschiedene Griesse erhältlich)
3 Blatt	Gelatine, ca. 5 Min. in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft
1	Eigelb
2 EL	Zucker
2 dl	Vollrahm

## Zubereitung

1. Rhabarber mit Zucker, Wasser und Zitronensaft ca. 3 Min. köcheln, in die vorbereiteten Förmchen verteilen.
2. Milch mit Vanillesamen oder -zucker und Zitronenschale aufkochen, Griess begeben, unter Rühren bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. köcheln, von der Platte nehmen, nachquellen lassen.  
Die aufgelöste Gelatine darunterrühren, etwas abkühlen lassen.
3. Eigelb und Zucker mit dem Handrührgerät ca. 5 Min. rühren, unter den Griess mischen.
4. Schlagrahm darunterziehen. Masse in die vorbereiteten Förmchen füllen, glatt streichen und zugedeckt im Kühlschrank ca. 1 St. fest werden lassen.
5. Förmchen kurz in heisses Wasser tauchen und auf Teller stürzen oder Rand mit M-Messer lösen und stürzen.