

## Grieß-Pudding mit Pflaumen in Apricot-Brandy

### Für zwei Personen

2 EL Kindergrieß	1 unbehandelte Limone	1 Glas Pflaumen
1 Ei	1 Zimtstange	2 EL Zucker
1 EL Speisestärke	500 ml Milch	2 cl Apricot-Brandy
1 Prise Salz	Zimtpulver	

Die Milch mit dem Zucker und einer Prise Salz zum Kochen bringen. Danach den Kindergrieß unter ständigem Rühren in die kochende Milch einrieseln lassen und dabei kräftig mit dem Schneebesen umrühren. Das Ei trennen und das Eiweiß steif schlagen. Wenn der Grieß fertig gekocht ist, den Topf von der Platte nehmen und das Eigelb einrühren. Anschließend die unbehandelte Limone waschen und von circa einem Drittel Zesten abreiben. Die Zesten beiseite legen. Den Rest der Limonenschale fein reiben und zu dem Kindergrieß dazugeben. Danach den Grieß etwas abkühlen lassen und das steif geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben. Die Dessertschälchen mit kaltem Wasser ausspülen und den Grießpudding einfüllen. Im Anschluss die Schälchen im Kühlschrank kalt stellen. Für die Pflaumen in Apricot-Brandy die Pflaumen abgießen und den Saft gemeinsam mit der Zimtstange in einen Topf geben und erhitzen. Danach die Speisestärke mit Wasser anrühren und langsam in den Pflaumensaft einrühren. Nun den Apricot-Brandy und die abgeschütteten Pflaumen hinzugeben und das Ganze erwärmen. Im Anschluss den Grieß auf einen großen, flachen Teller stürzen und die Pflaumen um den Pudding legen. Danach den eingedickten Saft über die Pflaumen geben. Den Grießpudding mit den Pflaumen in Apricot-Brandy auf Tellern anrichten, mit den Limonenzesten und dem Zimt garnieren und servieren.

Christa Gumz am 05. Dezember 2012