

# Grießpudding mit Pflaumenkompott

Zutaten (4 Gläser à 220ml)

Grießpudding:

1 Ei  
500ml Milch  
2 EL Zucker  
Etwas Vanille  
Schale einer halben Zitrone  
50g Weichweizengrieß

Pflaumenkompott:

500g Pflaumen  
50g brauner Zucker  
½ TL Zimt  
Etwas Vanille  
1 TL Speisestärke



- 1) Grießpudding:  
Für den Grießpudding trennt ihr zunächst das Ei. Anschließend das Eiweiß zu Eischnee schlagen. Das Eigelb wird mit einem EL Milch verrührt.
- 2) Die Milch zusammen mit dem Zucker, der Vanille und der Zitronenschale zum Kochen bringen. Nach dem Aufkochen den Topf vom Herd nehmen und den Grieß unter Rühren in den Topf geben. Nun noch einmal kurz aufkochen.
- 3) Rührt das Eigelb in den Grießpudding und anschließend den Eischnee unterheben. Füllt den Grießpudding in Gläser ab.
- 4) Pflaumenkompott:  
Die Pflaumen waschen, vierteln und die Kerne entfernen. Dann in einen Kochtopf legen und den braunen Zucker, Vanille und Zimt gleichmäßig über den Pflaumen verteilen. Für etwa 15 Minuten ziehen lassen.
- 5) Langsam aufkochen und so lange köcheln lassen wie man mag. Gegen Ende dann die Speisestärke mit etwas Wasser verrühren und unter Rühren in die Pflaumen geben.
- 6) Pflaumenkompott abkühlen lassen und über den Grießpudding geben.