

AUFGETISCHT am Sonntag

REZEPT

Grießpudding mit Himbeermark



Zutaten für 24 Portionen

- 1l Milch
- 15 dag Grieß
- 15 dag Staubzucker
- 2 dag Gelatine
- 1l Schlagobers

Zubereitung

Milch aufkochen, Grieß einrühren, Zucker einrühren. 7 Minuten köcheln, dann kaltstellen. Gelatine beifügen. Geschlagenes Obers unterheben und den fertigen Grießpudding abfüllen.