

Grießpudding

- Zutaten:**
- 100 g Hartweizen
 - 300 g Wasser
 - 250 g Sahne
 - 3 EL Honig
 - 1/2 TL Vanillegewürz

Zubereitung: Hartweizen fein mahlen. Wasser zum Kochen bringen, Weizen unter Rühren einlaufen lassen. Aufkochen, danach 15 Minuten ausquellen. Vanille und Honig unter die abgekühlte Masse geben. Sahne steif schlagen, unter den Grießpudding ziehen. Die Speise mit steifgeschlagener Sahne und Früchten verzieren.
Variation: Mit Fruchsoße servieren. Fruchsoße: 300 g Früchte der Saison oder tiefgefrorene Früchte 1 Becher süße Sahne Honig nach Geschmack Früchte pürieren Sahne steif schlagen Zutaten miteinander verrühren.
Quelle: "Iss, mein Kind" von Ilse Gutjahr, emu-Verlag
Variation: Mit Vanillegewürz abschmecken.