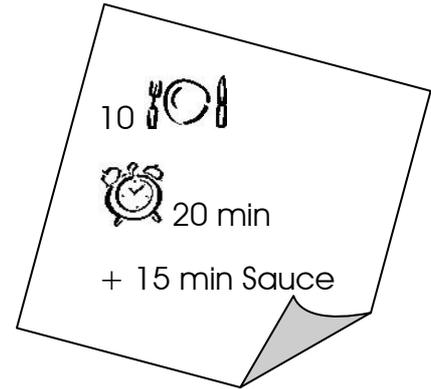


Grießpudding mit Erdbeeren

Zutaten

| | |
|---------|----------------|
| 1 Liter | Milch |
| | Zimt |
| 100 g | Zucker |
| 100 g | Grieß |
| 1 Pkg | Puddingpulver |
| 500 g | TK – Erdbeeren |
| | Zucker |



Vorbereitung

Schüssel vorbereiten. Erdbeeren auftauen.

Zubereitung (Grießpudding)

| Zutaten | Arbeitsschritte | Geräte |
|-------------------------|---|-----------------|
| Milch | Zum kochen bringen | breiter Topf |
| Puddingpulver | mit wenig Milch (aus dem Topf) anrühren | Plastikschüssel |
| Zucker, Grieß und Zimt | in die kochende Milch rühren (Herd ausschalten!) | Kochlöffel |
| Milch – Puddingmischung | in die Griesmasse einrühren | |
| | fest umrühren | |
| | in die Schüsseln füllen | Schöpflöffel |

Zubereitung (Erdbeersauce)

| Zutaten | Arbeitsschritte | Geräte |
|--------------|---------------------------------|-------------------------|
| Erdbeeren | erhitzen (2 EL Wasser zugeben) | Topf |
| | fest umrühren und zerkleinern | Schneebeesen, Mixbecher |
| wenig Zucker | zum abschmecken dazugeben | |
| Sauce | über den Grießpudding verteilen | |



Tipp:

Du kannst statt der Erdbeersauce auch Himbeerdicksaft verwenden.