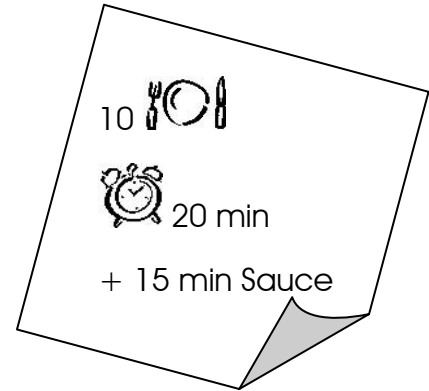


Grießpudding mit Erdbeeren

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.