

GRIESSPUDDING MIT ERDBEERSOSSE

Posted on 12. März 2017 by cookieundco



Categories: [Desserts/ Nachspeisen](#), [Frühling](#), [Thermomix](#), [vegetarische Rezepte](#)

Tags: [einfach](#), [Erdbeeren](#), [Grieß](#), [Kinder](#), [Pudding](#), [schnell](#), [Thermomix](#), [Vanille](#)



Heute habe ich ein einfaches, aber dennoch sehr leckeres Dessert für euch: Grießpudding mit Erdbeersoße

Ich finde, manchmal sind die ganz einfachen Sachen ohne viel Schnick-Schnack die besten und schmecken immer wieder gut.

Dieser Grießpudding mit Erdbeersoße schmeckt uns das ganze Jahr über und er kann sowohl noch lauwarm, als auch gut durchgekühlt genossen werden. Ich hoffe ihr mögt ihn genauso gern wie wir und wünsche euch viel Spaß beim nachkochen...





Zutaten:

(für 4-6 Portionen)

Für den Grießpudding:

- 1l Milch **oder** 800g Milch + 200g Sahne
- 80g Weichweizengrieß
- 2 Päckchen Vanillesoße zum kochen
- 1 Tl Vanilleextrakt* oder oder das Mark einer 1 Vanilleschote
- 3-4 El Zucker (Wer möchte, kann auch Xucker* verwenden)
- 1 Prise Salz

Für die Erdbeersoße:

- 300g Erdbeeren, frisch oder tiefgekühlt
- 2-3 El Zucker oder Erdbeersirup (Getränkessirup, z.B. von Göbber)
- 1/2 Tl Vanilleextrakt* **oder** 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Tl Instantgelatine (oder 1 Messerspitze Johannisbrotkernmehl)
- etwas geriebene Zitronen- oder Limettenschale (Diese sollte unbehandelt sein.)

Bei frischen, aromatischen Erdbeeren verwende ich Zucker, bei Tiefkühlware greife ich gerne auf Erdbeersirup zurück, um das oft fehlende Aroma der Früchte etwas zu verbessern.

Zubereitung:

Grießpudding zubereiten:

1. Die Milch in einem mit kaltem Wasserausgespülten Topf unter Beobachtung aufkochen lassen. Achtung: Etwa 80ml Milch für das Vanillesoßen-Pulver aufheben.
2. Wenn die Milch aufgeköcht ist, den Grieß, Zucker, Vanille und Salz hinzugeben und mit einem Schneebesen gut unterrühren.
3. Während dessen das Vanillesoßen-Pulver mit der restlichen Milch glatt rühren.
4. Diese Mischung wird nun zum fertig gequollenen Grieß gegossen und gut mit dem Schneebesen untergemengt.
5. Wenn der Grießpudding nun anfängt dickflüssiger zu werden, ist er fertig. Gegebenenfalls muss er unter ständigem rühren nochmal kurz aufgeköcht werden.
6. Anschließend den Grieß bei sanfter Hitze unter gelegentlichen Rühren einige Minuten quellen lassen.
7. Den fertigen Grießbrei in eine Schüssel oder mehrere Schälchen umfüllen und etwas abkühlen lassen und anschließend kalt stellen.

Grießpudding zubereiten im Thermomix:

1. Den Mixtopf mit kaltem Wasser ausspülen.
2. Schmetterling einsetzen.
3. Alle Zutaten für den Grießpudding in den Mixtopf geben und für 11 Min./ 95°C/ Stufe 2 quellen

lassen.

4. Den fertigen Grießbrei in eine Schüssel oder mehrere Schälchen umfüllen und etwas abkühlen lassen und anschließend kalt stellen.

Wer lieber echte Vanilleschote verwenden möchte, kratz diese aus und kocht das Mark und die ausgekrazte Schote mit der Milch auf. Die Schote wird dann später einfach aus dem fertigen Grießpudding entfernt, bevor dieser umgefüllt wird.

Erdbeersoße zubereiten:

1. Frische Erdbeeren waschen und den Strunk entfernen, je nach Größe eventuell halbieren. Tiefgekühlte Erdbeeren bitte rechtzeitig auftauen lassen.
2. Die Erdbeeren mit dem Zucker/ Sirup, dem Vanillezucker sowie der geriebenen Zitronen-/Limettenschale und der Instantgelatine/ Johannisbrotkernmehl mit einem Pürierstab oder einem Mixer fein pürieren.

Thermomix: Alles in den Mixtopf geben, 5 Sek. / Stufe 8. Die Masse mit dem Spatel nach unten schieben und nochmal 3 Sek. / Stufe 8 mixen.

3. Umfüllen und anschließend bis zum Verzehr kalt stellen.
4. Die Erdbeersoße kann vor dem Verzehr direkt auf dem Grießpudding verteilt oder separat dazu gereicht werden. Guten Appetit!





Viel Spaß beim Nachmachen!

*Affiliatelink für Amazon: Mit dem Klick und Kauf über diesen Link unterstützt Du ein wenig meinen Blog. Ich verlinke nur Produkte, die ich selber nutze und für gut befinde. Es entstehen Dir dabei keine Mehrkosten.