Grießpudding mit Vanille-Sauce

In Vanille-Sauce ertränkt

Ich habe in meinem Leben noch nie einen Grießpudding zubereitet. Ich kann mich jedenfalls nicht daran erinnern.

Ich kann auch keine schönen Erinnerungen an Grießpudding aus meiner Kindheit beisteuern. Denn auch meine Mutter hat mir nie einen Grießpudding zubereitet. Meine Oma übrigens auch nicht.

Also kann ich leider nicht schreiben, ja, das war früher so schön und der Pudding so lecker …

Hartweizengrieß in meiner Küche ist mir nur bei der Zubereitung von frischer, selbst zubereiteter Pasta bekannt.

Aber dann fiel mir neulich ein, einen Grießpudding zuzubereiten. Keinen Grießbrei. Auf Brei stehe ich nicht so besonders und so ganz betagt bin ich nun auch noch nicht, dass

ich Grießbrei essen müsste.

Also habe ich nach einem Rezept für Grießpudding recherchiert. Gefunden habe ich ein Rezept, das nur die vier Zutaten Milch, Grieß, Ei und Zucker enthielt. Aber ehrlich gesagt war es für mich fraglich, wie man nur mit dem Grieß einen Pudding zubereiten sollte, der nach dem Abkühlen im Kühlschrank erhärtet und dann gestürzt werden kann. Denn in normalen Pudding kommt Stärke. Und die war bei diesem gefundenen Rezept nicht enthalten.

In einem anderen Rezept wurde zumindest das Hinzugeben von etwas Blattgelatine zum Verfestigen des Grießpuddings angeraten. Und das erschien mir dann doch etwas sinnvoller.

Außerdem habe ich den Grießpudding mit etwas Vanille verfeinert. Ich hatte zwar keine echte Vanilleschote vorrätig. Aber bei der geringen Menge Zucker, die in den Grießpudding kommt, ist ein Päckchen Vanillezucker dann schon echt viel. Und er gibt dem Grießpudding ein feines Aroma.

Als süße Zutat zu dem Pudding habe ich eine Vanille-Sauce verwendet. Aber nicht frisch zubereitet, sondern als Convenience-Produkt.

Das Dessert ist sehr lecker. Der Grießpudding schmeckt leicht nach Vanille, hat eine leicht grobe Konsistenz und schmeckt hervorragend. Auch die Vanille-Sauce dazu.

Für 3 Personen:

- 600 ml Milch
- 100 g Hartweizen-Grieß
- 1 Ei
- 40 g Zucker
- 1/2 Vanilleschote oder 1 Päckchen Vanille-Zucker
- 2 Blatt Gelatine
- 200 ml Vanille-Sauce (Glas)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 5 Min. | Wartezeit 12 Stdn.

Viiiiiel Sauce
Milch in einem Topf erhitzen und Grieß sowie die Hälfte des Zuckers einrühren.

Bei mittlerer Temperatur unter ständigem Rühren 5 Minuten köcheln lassen.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Ei aufschlagen und trennen.

Eiweiß in der Küchenmaschine steif schlagen und dabei die zweite Hälfte des Zuckers und den Vanillezucker einrieseln lassen.

Grießbrei etwas abkühlen lassen. Auf die Gelatine achten, sie braucht zwar 50 Grad Celsius Temperatur, um zu schmelzen, darf jedoch nicht über 80 Grad Celsius erhitzt werden, weil sie dann ihre Fähigkeit zum Verfestigen verliert. Ebenso muss man

auf das Eigelb achten, das man unterrührt, es soll ja kein Rührei geben.

Eigelb mit 1–2 EL des heißen Grieß in einer Schale glattrühren und dann unter den Grießbrei rühren.

Gelatine dazugeben, mit dem Schneebesen unterrühren und schmelzen.

Eischnee vorsichtig unter den heißen Grießbrei heben.

Grießpudding in drei Puddingformen geben.

Puddingformen über Nacht in den Kühlschrank geben.

Am darauffolgenden Tag jeweils einen Pudding auf einen Dessertteller stürzen.

Großzügig Vanille-Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Grießpudding mit Pflaumen-Sauce

Leckere Pflaumen-Sauce

Ich habe in meinem Leben noch nie einen Grießpudding zubereitet. Ich kann mich jedenfalls nicht daran erinnern.

Ich kann auch keine schönen Erinnerungen an Grießpudding aus meiner Kindheit beisteuern. Denn auch meine Mutter hat mir nie einen Grießpudding zubereitet. Meine Oma übrigens auch nicht.

Also kann ich leider nicht schreiben, ja, das war früher so schön und der Pudding so lecker …

Hartweizengrieß in meiner Küche ist mir nur bei der Zubereitung von frischer, selbst zubereiteter Pasta bekannt.

Aber dann fiel mir neulich ein, einen Grießpudding zuzubereiten. Keinen Grießbrei. Auf Brei stehe ich nicht so besonders und so ganz betagt bin ich nun auch noch nicht, dass ich Grießbrei essen müsste.

Also habe ich nach einem Rezept für Grießpudding recherchiert. Gefunden habe ich ein Rezept, das nur die vier Zutaten Milch, Grieß, Ei und Zucker enthielt. Aber ehrlich gesagt war es für

mich fraglich, wie man nur mit dem Grieß einen Pudding zubereiten sollte, der nach dem Abkühlen im Kühlschrank erhärtet und dann gestürzt werden kann. Denn in normalen Pudding kommt Stärke. Und die war bei diesem gefundenen Rezept nicht enthalten.

In einem anderen Rezept wurde zumindest das Hinzugeben von etwas Blattgelatine zum Verfestigen des Grießpuddings angeraten. Und das erschien mir dann doch etwas sinnvoller.

Außerdem habe ich den Grießpudding mit etwas Vanille verfeinert. Ich hatte zwar keine echte Vanilleschote vorrätig. Aber bei der geringen Menge Zucker, die in den Grießpudding kommt, ist ein Päckchen Vanillezucker dann schon echt viel. Und er gibt dem Grießpudding ein feines Aroma.

Als süße Zutat zu dem Pudding habe ich eine Pflaumen-Sauce zubereitet. Einfach etwas Pflaumenmus aus dem Glas mit einem Schluck trockenem Weißwein vermischen, in einem Topf auf dem Herd erhitzen und dann über den Grießpudding geben.

Das Dessert ist sehr lecker. Der Grießpudding schmeckt leicht nach Vanille, hat eine leicht grobe Konsistenz und schmeckt hervorragend. Auch die Pflaumen-Sauce dazu.

Für 3 Personen:

- 600 ml Milch
- 100 g Hartweizen-Grieß
- 1 Ei
- 40 g Zucker
- 1/2 Vanilleschote oder 1 Päckchen Vanille-Zucker
- 2 Blatt Gelatine
- Pflaumenmus
- Soave

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 5 Min. | Wartezeit 12 Stdn.

Leider etwas überbelichtet …
Milch in einem Topf erhitzen und Grieß sowie die Hälfte des Zuckers einrühren.

Bei mittlerer Temperatur unter ständigem Rühren 5 Minuten köcheln lassen.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Ei aufschlagen und trennen.

Eiweiß in der Küchenmaschine steif schlagen und dabei die zweite Hälfte des Zuckers und den Vanillezucker einrieseln lassen.

Grießbrei etwas abkühlen lassen. Auf die Gelatine achten, sie braucht zwar 50 Grad Celsius Temperatur, um zu schmelzen, darf jedoch nicht über 80 Grad Celsius erhitzt werden, weil sie dann ihre Fähigkeit zum Verfestigen verliert. Ebenso muss man auf das Eigelb achten, das man unterrührt, es soll ja kein Rührei geben.

Eigelb mit 1–2 EL des heißen Grieß in einer Schale glattrühren und dann unter den Grießbrei rühren.

Gelatine dazugeben, mit dem Schneebesen unterrühren und schmelzen.

Eischnee vorsichtig unter den heißen Grießbrei heben.

Grießpudding in drei Puddingformen geben.

Puddingformen über Nacht in den Kühlschrank geben.

Am darauffolgenden Tag einige Esslöffel Pflaumen-Mus in einen kleinen Topf geben, einen Schluck Weißwein dazugeben und alles auf der Herdplatte leicht erhitzen.

Jeweils einen Pudding auf einen Dessertteller stürzen.

Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Milchreis mit Granatapfelkernen

Fester und kompakter Milchreis

Eine Packung Milchreis kann man eigentlich immer zuhause haben.

Man kann daraus ein leckeres Dessert zubereiten. Auf die unterschiedlichste Weise.

Zum einen kann man nach Belieben unterschiedliche Obstsorten zum gekochten Milchreis geben.

Oder man serviert Milchreis mit unterschiedlicher Marmelade oder Saucen, so z.B. einer Vanille-Sauce.

Außerdem kann man ihn ungezuckert, um eine Gewichtszunahme zu vermeiden, oder gezuckert zubereiten.

Ich habe ihn hier mit etwas Zucker zubereitet und er schmeckt gesüßt tatsächlich besser.

Ungesüßt schmeckt das Dessert eben einfach nur nach … Reis.

Außerdem habe ich dieses Mal Gelatine im gekochten Milchreis mitverarbeitet. Um nämlich keinen Milchreis-Brei zu erhalten, wie man ihn gewöhnlich zubereitet. Sondern um einen kompakten und festen Milchreis-Pudding zu bekommen.

Für 2 Personen

- 125 g Milchreis
- 500 ml Milch
- 100 g Zucker
- 4 Blatt Gelatine
- einige TL Granatapfelkerne (Glas)

Zubereitungszeit: 30 Min.

Mit leckeren Granatapfelkernen

Milch in einem Topf erhitzen, Zucker und Milchreis hineingeben und zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten garen. Dabei des öfteren umrühren.

Kurz vor Ende der Garzeit Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Milchreis unter 80 Grad Celsius abkühlen.

Über 80 Grad Celsius verliert die Gelatine ihre Fähigkeit, Flüssigkeiten abzubinden.

Gelatine ausdrücken, in den Milchreis geben und alles gut

vermischen.

Milchreis auf mehrere kleine Schalen verteilen.

Über Nacht im Kühlschrank erhärten lassen.

Jeweils einen Milchreis-Pudding auf einen Dessertteller stürzen.

Granatapfelkerne dazugeben.

Servieren. Guten Appetit!

Milchreis mit Pflaumenmus

Mit einfachem Pflaumenmus

Eine Packung Milchreis kann man eigentlich immer zuhause haben.

Man kann daraus ein leckeres Dessert zubereiten. Auf die unterschiedlichste Weise.

Zum einen kann man nach Belieben unterschiedliche Obstsorten zum gekochten Milchreis geben.

Oder man serviert Milchreis mit unterschiedlicher Marmelade oder Saucen, so z.B. einer Vanille-Sauce.

Außerdem kann man ihn ungezuckert, um eine Gewichtszunahme zu vermeiden, oder gezuckert zubereiten.

Ich habe ihn hier mit etwas Zucker zubereitet und er schmeckt gesüßt tatsächlich besser.

Ungesüßt schmeckt das Dessert eben einfach nur nach … Reis.

Außerdem habe ich dieses Mal Gelatine im gekochten Milchreis mitverarbeitet. Um nämlich keinen Milchreis-Brei zu erhalten, wie man ihn gewöhnlich zubereitet. Sondern um einen kompakten und festen Milchreis-Pudding zu bekommen.

Für 2 Personen

- 125 g Milchreis
- 500 ml Milch
- 100 g Zucker
- 4 Blatt Gelatine
- einige TL Pflaumenmus

Zubereitungszeit: 30 Min.

Fester Milchreis dank Gelatine

Milch in einem Topf erhitzen, Zucker und Milchreis hineingeben und zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten garen. Dabei des öfteren umrühren.

Kurz vor Ende der Garzeit Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Milchreis unter 80 Grad Celsius abkühlen.

Über 80 Grad Celsius verliert die Gelatine ihre Fähigkeit, Flüssigkeiten abzubinden.

Gelatine ausdrücken, in den Milchreis geben und alles gut vermischen.

Milchreis auf mehrere kleine Schalen verteilen.

Über Nacht im Kühlschrank erhärten lassen.

Jeweils einen Milchreis-Pudding auf einen Dessertteller stürzen.

Pflaumenmus dazugeben.

Servieren. Guten Appetit!

Vollkorn-Pfannkuchen mit dreierlei Beilagen

Mit dreierlei süßen Beilagen

Ein schöner Abschluss des Haupt-Gerichts. Und auch des Abends.

Ein einfaches, schnell zubereitetes und süßes Dessert.

Pfannkuchen kann man ja auf unterschiedliche Weise zubereiten.

Pikant mit Beilagen wie Gemüse oder einer Sauce. Oder süß mit Beilagen als Dessert.

Dann gibt es noch die Variante Crêpe, ein sehr dünner, französischer Pfannkuchen, der meistens süß zubereitet wird.

In diesem Fall gibt es Pfannkuchen aus Vollkornmehl. Mit Ei

und Milch. Und einer Prise Salz.

Als Beilage gleich drei davon, allesamt süß.

Pflaumenmus zum Bestreichen einer Hälfte des Pfannkuchen.

Puderzucker zum Darüberstäuben.

Und schließlich noch als kleine Besonderheit Granatapfelkerne.

Für 2 Personen

- 6 EL Vollkornmehl
- 2 Eier
- Milch
- Salz
- Rapsöl
- 4 EL Pflaumenmus (Glas)
- Puderzucker (Packung)
- 4 EL Granatapfelkerne (Glas)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10–12 Min.

Pfannkuchen mit Vollkornmehl

Mehl in eine Schüssel geben.

Eier aufschlagen und dazugeben.

Einen großen Schluck Milch dazugeben.

Mit einer Prise Salz würzen.

Einen großen Schluck Rapsöl in zwei Pfannen erhitzen.

Pfannkuchen-Masse auf die beiden Pfannen verteilen und gleichmäßig rund ausbreiten.

Einige Minuten auf einer Seite braten und braun werden lassen.

Mit dem Pfannenwender wenden und nochmals einige Minuten auf der zweiten Seite braten.

Pfannkuchen herausnehmen und auf zwei Teller verteilen.

Jeweils eine Hälfte eines Pfannkuchens mit Pflaumenmus bestreichen. Pfannkuchen zusammenklappen.

Puderzucker darüber stäuben.

Mit Granatapfelkernen garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Kürbis-Milchreis

Leckeres, sämiges Dessert

Ein Rezept für ein leckeres, sämiges Dessert.

Aufgrund der Saison diesmal mit kleingehäckseltem Kürbis.

Ich habe einen Hokkaido-Kürbis gewählt, und keinen Butternuss-Kürbis. Ich wollte etwas Farbe ins Dessert bringen.

Ich gare aber den Kürbis nicht im Milchreis mit, sondern bereite ihn separat zu, siebe ihn ab und gebe ihn dann unter den Milchreis. Auf diese Weise wird das Dessert nicht komplett orange, sondern hat noch ein wenig ein buntes Farbenspiel.

Das Besondere am Dessert ist auch, dass ich den Milchreis in Mandelmilch gare. Somit bekommt er noch einen leicht nussigen, süßen Geschmack. Meine Kuh-Milch war nämlich aufgrund zu langer Aufbewahrungsdauer „überreif“.

Für 2 Personen

- 125 g Milchreis
- 500 ml Mandelmilch
- ein großes Stück Hokkaido-Kürbis
- Kürbiskern-Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 30 Min.

Mandelmilch in einem Topf zum Kochen bringen.

Reis hineingeben und bei geringer Temperatur zugedeckt 30 Minuten garen. Ab und zu umrühren.

Parallel dazu Kürbis putzen, entkernen und in kleine Stücke schneiden.

In der Küchenmaschine fein häckseln.

Wasser in einem Topf erhitzen und den Kürbis die letzten 5 Minuten darin garen.

Kochwasser durch ein Sieb abschütten. Kürbis zum Reis geben und vermischen.

Dessert auf zwei Schalen verteilen.

Mit etwas Kürbiskern-Öl beträufeln.

Servieren. Guten Appetit!

Minze-Pudding

Schmeckt minzig-frisch

Ein Rezept für ein leckeres Dessert mit frischer Minze.

Ein gewöhnlicher Pudding aus Milch, Eigelb, Zucker und Stärke.

Verfeinert mit kleingewiegter, frischer Minze.

Einfach und schnell zubereitet. Und sehr lecker.

Nur brauchen die Puddinge einige Stunden im Kühlschrank, bis sie erhärtet sind …

Einige Blättchen der frischen Minze zum Garnieren zurückbehalten.

Pudding mit Schokoladenstreusel

Mit viel Schokolade

Normale, frisch zubereitete Puddinge nach dem Grundrezept.

Dieses Mal allerdings verfeinert mit Schokoladenstreusel.

Die Schokoladenstreusel lösen sich in der heißen Puddingmasse teilweise auf. Teilweise beleiben sie aber auch ganz und ergeben somit beim Essen auch ein kleines Knuspererlebnis.

Außerdem werden die Puddinge natürlich vor dem Servieren mit Schokoladenstreusel garniert.

Pudding mit Heidelbeer-Sauce

Mit fruchtiger Heidelbeer-Sauce

Ein Rezept für ein einfaches, leckeres Dessert.

Bereiten Sie den Pudding nach dem Grundrezept zu.

Und die Sauce bereiten Sie einfach aus frischen Heidelbeeren zu.

Einige Minuten zugedeckt köcheln lassen, schon zieht die Sauce etwas Flüssigkeit.

Und am besten schmeckt das Dessert natürlich, wenn Sie die Sauce noch warm über den Pudding geben.

Mousse au chocolat

Sehr cremig und lecker

Hier habe ich ein altes, ausgedrucktes Rezept für Mousse au chocolat in einem meiner Kochbücher gefunden.

Da ich dieses Dessert schon sehr lange nicht mehr zubereitet habe, dachte ich mir, dass es gut für den Weihnachtsabend passt.

Es gelingt wirklich sehr gut, schmeckt hervorragend und ist sehr cremig. Man schmeckt richtig, dass es frisch zubereitet wurde.

Kürbis-Pudding mit Rosmarin

Mit feinem Geschmack nach Rosmarin

Hier ein Rezept für einen leckeren Kürbis-Pudding.

Ich habe ihn mit frischem, kleingehacktem Rosmarin verfeinert.

Der Pudding schmeckt sehr gut nach Kürbis und hat einen leichten, feinen Beigeschmack nach Rosmarin.

Lecker.

Baharat-Pudding

Süß und scharf

Hier ein Rezept für die Zubereitung eines Puddings mit dem Gewürz Baharat.

Dieses Gewürz wird vorwiegend im Nahen Osten verwendet.

Es ist eine Gewürzmischung und findet aufgrund der verwendeten Gewürze sowohl bei der Zubereitung von herzhaften als auch von süßen Speisen Verwendung. Bestandteile von Baharat sind Koriander, Paprika, Kreuzkümmel, Chili, schwarzer Pfeffer, Muskatnuss, Nelken, Kardamom und Zimt.

Ich habe es hier für Pudding verwendet.

Hervorherrschend beim Pudding sind die Gewürze Zimt und Kreuzkümmel und, man wird es nicht glauben, eine leicht scharfe Note von schwarzem Pfeffer.

Der Pudding schmeckt ungewohnt, aber sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:1210]

Wassermelonen-Dessert

Fruchtig und leicht süß

Ein einfaches Dessert. Für das man den Saft einer Wassermelone verwendet.

Dazu gebe ich für Süße noch etwas Zucker.

Und für Festigkeit gebe ich Blattgelatine hinzu.

Dessert unbedingt über Nacht im Kühlschrank erkalten lassen.

[amd-zlrecipe-recipe:1199]

Erdbeer-Joghurt-Pudding

Ein einfacher Pudding.

Ich bereite ihn allerdings nicht nach dem Grundrezept für Pudding zu.

Sondern verwende für die Festigkeit Gelatine.

Für die eigentliche Puddingmasse verwende ich pürierte Erdbeeren und griechischen Sahne-Joghurt.

Der Pudding gelingt gut. Und er ist schmackhaft.

Er hat leider nur den einzigen Nachteil, da ich Gelatine verwende, dass er sich nicht aus den Puddingformen stürzen lässt. Man isst ihn am besten direkt in den Schalen.

Der Pudding ist ohne Zucker zubereitet, daher sehr kalorienarm.

Wer es süß mag, gibt einfach 100 g Zucker in die Puddingmasse.

[amd-zlrecipe-recipe:1144]

Milchreis-Pudding

Ein Rezept für einen Pudding, den ich mit Milchreis etwas variiere und abändere.

Einfach einen leckeren, schmackhaften Pdding nach dem Grundrezept zubereiten.

Und anstelle 500 ml Milch 600 ml Milch verwenden.

Denn ich gare eine kleine Portion Milchreis in der Milch, die ich für den Pudding verwende.

Und beim Garen des Milchreis verdampft ja ein Teil der Flüssigkeit bzw. der Milchreis saugt diese auf.

[amd-zlrecipe-recipe:1120]

Aprikosen-Pudding

Hier eine Variation eines Puddings mit frischen Aprikosen.

Ich bereite die Puddinge nach dem Grundrezept zu.

In die Masse aus Milch, Eiern, Zucker und Stärke gebe ich noch pürierte Aprikosen.

Und in der restlichen Milch auf der Herdplatte löse ich zwei Blatt Gelatine auf.

[amd-zlrecipe-recipe:1094]