

Rezepte > Dessert > Rezept : Vanille-Grießpudding mit Erdbeeren
Vanille-Grießpudding mit Erdbeeren

Zutaten für 4 Portionen:

750 g Erdbeeren,
2 EL Puderzucker,
2 EL Zucker,
2 EL Mandelblättchen,
1 Vanilleschote,
½ L Milch,
abgeriebene Schale von ½ Zitrone,
1 Prise Salz,
1 Pack. Grießpudding,
100 g Schlagsahne,



Zubereitung :

Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Mit 2 EL Puderzucker bestreuen und etwas ziehen lassen.

Mandeln ohne Fett in einer Pfanne goldbraun rösten, herausnehmen und abkühlen lassen.

Grießpudding nach Anleitung herstellen und 1 Prise Salz, das Vanillemark und die abgeriebene Zitronenschale, evtl.. noch Zucker unterrühren. Etwas abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter den Grießpudding heben.

Nun die Erdbeeren und den Grießpudding in hohen Gläsern abwechseln schön anrichten und mit Mandelblättchen bestreuen