



Hallo, Frühling! Mandel-Grießpudding für Sias Blog-Geburtstag (Nachtisch geht immer)

Description

Naaa, habt Ihr Euch von der [schokoladigen Sünde der letzten Woche](#) erholt? Heute habe ich zum Ausgleich einen Pudding für Euch – passend zum Frühling mit einem angemessenen Mandel-Anteil. Tja, Frühling... draußen stürmt es zwar gerade, aber dennoch: Irgendwann muss er ja kommen. Und Frühlingszeit ist Mandel(blüten)zeit. Wobei Mandeln gern ganzjährig in Kuchen und Keksen landen dürfen ? .

Das Rezept für dieses leckere Dessert habe ich aus „Pudding“ von Jaqueline Böttcher. Nachtisch geht ja bekanntlich immer!



Mandel-Grieß-
Pudding zum
Nachtisch



leckerer Pudding



Grieß und Mandeln in Pudding

Recipe Type: Pudding, Dessert, Nachtisch

Author: Schokohimmel

... selbstgemachter, mandeliger easy-peasy-Pudding

Ingredients

- 20 g ganze Mandeln
- 30 g Speisestärke
- 500 ml Milch
- 1 Prise Salz
- Zitronenabrieb nach Geschmack
- 50 g brauner Zucker
- 25 g Grieß
- 30 g gemahlene Mandeln

Instructions

1. Zuerst die ganzen Mandeln hacken.
2. Die Speisestärke in einer Tasse mit 5 EL von der Milch glatt verrühren.
3. Die übrige Milch mit einer Prise Salz, Zitronenabrieb und Zucker in einem kleinen Topf auf dem Herd erhitzen.
4. Den Grieß mit den gemahlene Mandeln und den gehackten Mandeln mischen, dann in die heiße Milch einrühren und alles unter Rühren (Schneebeesen) zum Kochen bringen.
5. Sobald die Masse kocht, den Stärke-Milch-Mix einrühren. Den Mandel-Grießpudding unter Rühren mindestens eine Minute lang kochen lassen, bis er von der Konsistenz her dicker wird.
6. Den Topf vom Herd nehmen und die Masse in die vorbereiteten (mit kaltem Wasser

ausgespülten) Förmchen füllen. Den Pudding abkühlen lassen, bis sich eine Haut gebildet hat. Dann die Förmchen verschließen/abdecken und für mindestens vier Stunden in den Kühlschrank verabschieden. Den Pudding möglichst kalt stürzen und genießen!

Serving size: 4 Pudding-Förmchen

Notes

Statt ganzen Mandeln könnt Ihr auch Walnusskerne nehmen.

Dieser mandelige Pudding passt wunderbar zu [Sias Blog-Event](#). Sie sucht leckere Rezepte, die den Frühling verkörpern und absolutes Soulfood sind. Süß, herzhaft, gebacken, gekocht... alles ist erlaubt! Ihr könnt Eure Kreationen noch bis zum 18. April bei Sia einreichen.

Liebe Sia, auch an dieser Stelle also: herzlichen Glückwunsch zum 1. Blog-Geburtstag! Ich komme immer gerne bei dir vorbei, denn deine Bilder und Rezepte sind traumhaft. Ich hoffe, du magst meinen Pudding ? .



Und Euch kann ich noch den [Mohn-Marzipan-Pudding](#) empfehlen (falls drei Monate nach Weihnachten noch jemand Lust auf Marzipan hat ?).

Lasst es Euch schmecken! Und falls es bei Euch auch stürmt und regnet: Verkrümelst Euch doch mit einem leckeren Pudding auf die Couch.

Category

1. Dessert

Tags

1. Dessert
2. Grieß
3. Grießpudding
4. Mandeln
5. Nachtisch
6. Pudding

Date Created

29. März 2015

Author

schokohimmel