

Bio Grießpudding

Mit Rhabarberkompott



Zur Artikelliste *

Gern gegessen in:



Kitas



Schulen



Universitäten



Betriebs-
kantinen



Senioren-
einrichtungen

Rezeptur-Nummern im Menü-Manager MM02926

Zutaten für 10 Personen:

	Zutat	Art.-Nr.	Menge
Bio	Eier	530200	2 Stück
Bio	Zucker	586054	40 g
Bio	H-Milch	701082	625 ml
Bio	Orangen	464857	50 ml
	H-Schlagsahne 30%	336611	100 ml
	Vanillinzucker	793223	5 g
	Steinspeisesalz mit Jod	78863	2 g
	Rhabarber Vanille Kompott KB	MM02927	400 g

Zubereitung:

1. Milch, Sahne, Zucker, Vanillezucker, die Orangenschale und eine Prise Salz aufkochen.
2. Den Grieß einstreuen, die Hitze reduzieren und so lange rühren, bis der Pudding andickt. Von der Kochstelle nehmen und 10 Minuten quellen lassen.
3. Das Eigelb unter die warme Grießmasse rühren. Das Eiweiß steif schlagen und ebenfalls unter die Grießmasse heben.
4. Den Pudding in eine Puddingform (ggf. Förmchen) geben und mindestens 3 Stunden, am besten über Nacht, kalt stellen.

* Nur national verfügbare Artikel.