

Griesspudding

Rezept für 4 Personen



Vegan, Laktosefrei, Glutenfrei

Zubereitung

Zutaten Griesspudding

- 70 feiner Maisgriess
- 400 ml Mandelmilch
- 1 Vanillestange
- etwas Kardamom
- 80 g Sultaninen
- 4 Zweige Pfefferminze
- Handvoll gehackte Pistazien

Zubereitung Griesspudding

Die Vanillestange auskratzen und zur Mandelmilch geben. Die Milch, Kardamon und den Griess für zwei bis drei Minuten leicht köcheln lassen. Wer den Griess gerne etwas süsser möchte, kann noch etwas wenig Puderzucker dazugeben. Den Griess dann in vier Schalen abfüllen und auskühlen lassen. Die Sultaninen in Wasser einlegen bis sie weich sind. Das Griessflan mit den eingelegten Sultaninen, gehackten Pistazien und einigen Minzblättern dekorieren.