

## **Grießpudding**

### **Zutaten:**

150 g Butter

150 g Grieß

100 g Zucker

1 Prise Salz

½ l Milch

abgeriebene Schale von ½ Zitrone

Saft von ½ Zitrone

5 Eier



### **Zubereitung:**

Butter zerlassen und vom Herd nehmen.

Grieß und Zucker zur flüssigen Butter geben und alles verrühren.

Nach und nach die Zitronenbestandteile zugeben.

Die Eier aufschlagen und trennen.

Das Eigelb zur Krem geben.

Die Krem vollständig erkalten lassen.

In dieser Zeit die Eiweiße steif schlagen.

Wenn die Masse erkaltet ist, wird der Eischnee untergehoben.

Abschließend alles noch 1 Std. im Wasserbad garkochen.

Sehr lecker!

Guten Appetit!