



Grießbrei mit Birnenkompott

Zutaten

- 460 g Birnen a.d. Dose
- 15 g Butter
- 4 EL Zucker
- 1 large Pudding-Pulver, Vanille-Geschmack
- 200 ml Schlagsahne
- 250 ml Milch, 1,5% Fett
- 1 large Bourbon Vanillezucker
- 50 g Weichweizengrieß
- 1 Ei(er)
- 30 g Schokoladenraspeln
- etwas Salz

Zubereitung

1. Für das Kompott Birnen abtropfen lassen, die Flüssigkeit dabei auffangen. Birnen in kleine Würfel schneiden.
2. In einem Topf Butter schmelzen lassen. Birnenwürfel zugeben und kurz andünsten. 2 EL Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen. Von der Abtropfflüssigkeit 6 EL abnehmen, den Rest zu den Birnen gießen und zum Kochen bringen. Pudding-Pulver mit den 6 EL Saft anrühren und zugießen. Bei geringer Wärmezufuhr 1-2 Minuten kochen, dabei gelegentlich umrühren. Abkühlen lassen.
3. Für den Grießbrei von der Sahne 4 EL abnehmen, den Rest in einen Topf gießen. Mit Milch, 2 EL Zucker und Vanillezucker aufkochen lassen. Grieß unter Rühren einstreuen und aufkochen. Vom Herd nehmen und zugedeckt ca. 5 Min. quellen lassen.
4. Ei trennen. Eiweiß mit Salz steif schlagen. Das Eigelb mit der restlichen Sahne verquirlen und unter den Grieß rühren. Eischnee vorsichtig unterheben. Grießbrei und Kompott abwechselnd in Gläser schichten, mit Kompott beginnen. Mit Schokoladenraspeln bestreuen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	42 g
Energie	332 kcal
Fett	16 g
Protein	5 g

🕒 29 Minuten

⊕ 6 Portionen