

# Grießpudding mit Likör-Aprikosen

368

**Typ:** Nachspeise

**Quelle:** Brigitte 2007, 5, 194

**Bemerkungen:**

**Zutaten:** LIKÖR-APRIKOSEN:  
1 große Dose Aprikosenhälften (825 g Füllmenge)  
1-2 EL Butter  
50-75 ml Aprikosenlikör

GRIESSPUDDING:  
1/2 Bio-Zitrone  
3 Eiweiß  
Salz  
100 g Schlagsahne  
1 l Milch  
75 g Zucker  
120 g Weichweizengrieß

**Rezept:** Likör-Aprikosen:  
Aprikosen abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Den süßen Saft etwa 15 Minuten goldbraun einkochen.  
Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Aprikosen bei starker Hitze darin anbraten. Herausnehmen, zum Sirup geben und den Likör unterrühren. Etwa 30 Minuten durchziehen lassen.

Grießpudding:  
Zitrone heiß abspülen, trocken tupfen, die Schale als Spirale mit dem Sparschäler schälen. Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen. Sahne steif schlagen, beides kalt stellen.

Milch, Zucker, Zitronenschale und 1 Prise Salz aufkochen. Den Grieß unter Rühren einstreuen und bei kleiner Hitze kochen, bis er gar und ein dicker Grießbrei entstanden ist.

Eischnee und Sahne mit einem Schneebesen locker und gleichmäßig unterheben. Die Zitronenschale entfernen. Den warmen Grießpudding mit den Likör-Aprikosen servieren.

Fertig in 45 Minuten.