



Dessert

Beschwipste Pflaumen auf Großmutter's Grießpudding

Schwierigkeitsgrad: einfach

Wartezeit: 1 Nacht

Kochzeit: 45 Minuten

Pflaumen	16 Stück
Pflaumenwein	0,2 l
Slibowitz	0,2 cl
Honig	2 EL
Grieß	150 g
Milch	1 l
Zucker	100 g
Vanilleschote	1 Stück
Vanillezucker	1 Päckchen

Vorbereitung:

Einen Tag vorher die Pflaumen halbieren, entsteinen und in einer Schüssel mit dem Pflaumenwein, dem Honig und dem Slibowitz einlegen. Bei Kindern die Pflaumen natürlich nicht einlegen.

Zubereitung:

1. In einem [Topf](#) die Milch zum Kochen bringen.

2. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark mit dem [Messerrücken](#) ausschaben. Beides, Vanilleschote und das Mark, in die Milch geben und kurz mit aufkochen lassen.
3. Kurz bevor die Milch kocht den Zucker hinzu geben.
4. Wenn die Milch köchelt den Grieß unterrühren und den Topf vom Feuer nehmen.
5. Nach einer Quellzeit von ca. 10 Minuten den Grießpudding auf mehrere Schalen verteilen und kalt stellen. Kurz vor dem Servieren die Schalen mit den Pflaumen garnieren. Nach Belieben mit der Marinade nappieren.

Gutes Gelingen!

Weinvorschläge

Zu diesem Dessert empfehle ich folgende Weine:

[Riesling Schweicher Annaberg Beerenauslese weiß 2006](#)

[Rozes Late Bottled Vintage Port 2003](#)

[Château Roumieu weiß 2011](#)