

Indianerpudding

Zutaten:

1 l Milch oder Pflanzenmilch (z.B. Mandelmilch)
1 Stück Stangenzimt oder ½ TL gem. Zimt
7 gehäufte EL Maisgrieß
Saft und geriebene Schale von ½ Orange
evtl. ein Ei, getrennt

Zubereitung:

Milch mit Zimt aufkochen, vom Herd ziehen, Honig einrühren.

Maisgrieß einrieseln lassen, mit dem Schneebesen kräftig einrühren, auf kleinster Herdstufe 15 min köcheln lassen, ab und zu umrühren. Orangensaft und Schale unterrühren. Evtl. das Eigelb unterziehen, Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, unter den Grießbrei heben. Erkalten lassen, mit Fruchtsauce, Obststückchen oder geschlagener Sahne und Datteln servieren.

Sauce: z.B. Marmelade mit etwas Wasser aufmixen.