



Grießpudding

<https://www.edeka.de/rezepte-ernaehrung/rezepte/rezeptsuche/griesspudding.jsp>



Eine Spezialität aus Syrien, auch "Machmunia" genannt.

Zutaten

Zutaten für: 4 Portionen

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
80 g	Butter	GUT&GÜNSTIG Deutsche Markenbutter
120 g	Zucker	GUT&GÜNSTIG Feiner Zucker
1 TL	Zimt	
200 g	Grieß	GUT&GÜNSTIG Hartweizengrieß

Rezept: Ernährungsservice
Foto: EDEKA Zentrale AG & Co. KG

Rezeptinformation

Zutaten für: **4 Portionen**

Zubereitungszeit: **20 Min.**

Fertig in: **20 Min.**

Je Portion : **1817 kJ, 434 kcal , 65 g Kohlenhydrate , 5 g Eiweiß , 17 g Fett , 44 mg Cholesterin , 4 g Ballaststoffe**

Schwierigkeitsgrad: **einfach**

Zubereitung

- 1.) Die Butter in einem großen Topf zerlassen, 750 ml Wasser dazugeben und aufkochen lassen.
- 2.) Zucker und gemahlene Zimt mischen und mit dem Schneebesen in das kochende Wasser einrühren. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze solange kochen lassen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
- 3.) Unter ständigem Rühren nach und nach den Grieß in das Zuckerwasser geben. Den Topf vom Herd nehmen und den Grießpudding zugedeckt etwa 5 Minuten quellen lassen. Noch warm servieren.

Weitere finden Sie hier! Probieren Sie auch unsere Rezept für und .

Kochschule



EDEKA zuhause Schneebesen: Besonders schwere, stabile Qualität aus extra dickem, rostfreiem Edelstahl 18/10. Formschönes Design: Funktionsteile hochglanzpoliert, Griffe matt poliert. Praktische Aufhängeöse. Spülmaschinengeeignet: leicht zu reinigen, hygienisch

Zubereitungstipp

In Syrien wird Eischta, eine Art dicke Sahne aus Büffelmilch, dazu gegessen. Da es bei uns keine Eischta gibt, nehmen Sie ersatzweise Crème Fraîche. Auch Apfelmus, Vanilleeis oder Obstkompott passen hervorragend dazu.