

Süße Grieß-Puffer mit Rotwein-Pflaumensoße

Zutaten für 4 Personen:

200 ml Milch
50 g Hartweizen-Gries
2 EL Vanillezucker
1 Prise Salz
100 g Magerquark
300 g Pflaumen / Zwetschgen (Glas)
150 ml trockener Rotwein
4 EL Zucker - 1/2 TL. Zimt
Butter zum Braten
Puderzucker zum Bestreuen
2 EL geröstete Mandeln

Zubereitung:

Milch aufkochen, Grieß und Vanillezucker einrieseln lassen. Salz zufügen, umrühren und einmal aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und den Grieß quellen lassen. Den Quark unterrühren.

Für die Soße: Pflaumen/Zwetschgen abschütten – Saft auffangen – Obst in Spalten schneiden. Rotwein mit Zucker und Zimt aufkochen. Hitze reduzieren.

(Saft erhitzen und binden und darin die Pflaumen 2 Minuten erwärmen).

Aus der Grießmasse ca. 12 runde Plätzchen formen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Plätzchen darin von beiden Seiten goldbraun braten.

Grieß-Puffer mit Pflaumensoße anrichten, mit Puderzucker und Mandelblättchen bestreuen und servieren.

„guten Appetit“