

Griesmeelpuddinkje

Datum: 24-04-2006
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Wim Hovens
Aantal personen: 6

Ingrediënten:

- 1,15 l melk
- 105 g griesmeel
- 90 g suiker
- snufje zout
- 15 bitterkoekjes (verkruimeld)

Bereidingswijze:

Bereidingstijd: circa 15 minuten + 1 uur opstijven. Breng de melk aan de kook. Vermeng de gries meel met de suiker en het zout en voeg het al roerende toe aan de kokende melk. Laat de melk weer aan de kook komen en laat al roeren de in circa 5 minuten koken.

Draai het vuur uit en roer de verkruimelde bitterkoekjes erdoor. Spoel een puddingvorm van 1 liter of vier kleine vormpjes om met water en giet de dikke pap erin. Laat de pudding in circa een uur helemaal afkoelen (niet in de koel kast!) en stort hem dan op een schaal. Lekker met een beetje honing.

De pudding smaakt het best op kamertemperatuur. Bovendien is het niet aan te raden om warme producten in de koelkast te zetten. Voor het afkoelen moet u één tot anderhalf uur geduld hebben. Wordt de pudding gestort als die nog half lauw is, dan bestaat het gevaar van inzakken. Wilt u het sneller, zet de vorm dan in een bak met koud water en ijsklontjes.

Bij gebrek aan kleine kommetjes, kunnen ook theekopjes worden gebruikt.