

Blaubärschichten

Die Zubereitung der Blaubärschichten braucht etwas Zeit. Dafür sind sie aber auch besonders lecker! Vielleicht kann dir ein Erwachsener bei den schwierigeren Schritten helfen.

Für die Blaubärschichten brauchst du:

- 1 Glas Blaubeeren (680 g)
- 1 Päckchen Vanillepudding (Pulver)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Mark aus einer Vanilleschote
- $\frac{3}{4}$ Liter Milch
- 80 g Weichweizengrieß
- 60 g Zucker
- 30 g Butter
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

Und so wird's gemacht:

Stelle ein Sieb auf eine große Schüssel. Schütte die Blaubeeren hinein und lasse sie gut abtropfen.

Jetzt mischst du das Puddingpulver mit dem Vanillezucker und verrührst es mit 6 Esslöffeln Blaubeersaft zu einem glatten Brei.

Erhitze den restlichen Blaubeersaft in einem Topf bis er aufkocht und nimm ihn dann vom Herd. Gib das angerührte Puddingpulver dazu und stelle den Topf auf die Herdplatte zurück. Nun musst du die Masse noch einmal aufkochen und unter Rühren 1 Minute köcheln lassen. Jetzt die Blaubeeren unter den angedickten Saft ziehen und alles abkühlen lassen.

Die Vanilleschote schneidest du der Länge nach auf und kratzt mit einem Teelöffel das Vanillemark heraus. Bringe das Vanillemark in einem $\frac{3}{4}$ Liter Milch mit 40 g Zucker und 30 g Butter in einem Topf zum Kochen. Zieh den Topf vom Herd und streue 80 g Weichweizengrieß unter Rühren ein. Das Ganze noch einmal aufkochen (vergiss das Rühren nicht!) und dann zugedeckt ca. 5 Minuten quellen lassen.

In der Zwischenzeit trennst du das Ei. Das Eiweiß schlägst du mit einer Prise Salz zu sehr steifem Eischnee. Während des Schlagens gibst du nach und nach noch 20 g Zucker hinzu.

Das Eigelb wird unter den Grießbrei gerührt und das feste Eiweiß anschließend vorsichtig untergehoben. Nun schichtest du abwechselnd Grießbrei und Blaubeerkompott in eine Schüssel. Wenn du magst, kannst du die Blaubärschichten noch mit Pfefferminzblättchen und Schokostreuseln verzieren.

Bäringen Hunger wünscht euch Monique!

P.S.: Falls du nach dem Essen noch Blaubärschichten übrig hast, solltest du sie in den Kühlschrank stellen.