

Grießpudding mit roter Grütze

Zutaten:

1 L	Soja-Vanillemilch
1 Pck.	Vanillepudding
50 g	Weichweizengrieß
2 EL	vegane Butter (z.B. Vegan Block, bei Lidl oder Denn's)
1 ½ Pck.	fertige Rote Grütze

ggf. mit 2 EL Agavensirup süßen, sollte eine ungesüßte Pflanzenmilch verwendet werden

Puddingpulver mit 6 EL Milch anrühren, die restliche Milch zum kochen bringen, Puddingpulver und Grieß einrühren, die vegane Butter unterheben, 1 Minute kochen, in eine Schüssel füllen, wenn die Oberfläche fest wird die rote Grütze darüber einfüllen