

Gebakken griesmeelpudding

Dit recept deelde mijn allerliefste collega Nanou, een 20 jaar geleden. Zij kreeg het dan weer van vrienden waar deze pudding altijd in de frigo klaarstond voor de kinderen.

Mijn kind, Tess eet dit zo graag dat het, tijdens de blok op het menu moet staan. Altijd klaar in de frigo voor een hapje tijdens de pauze.

Geniet ervan, het is een oud, gemakkelijk recept dat je kan pimpen volgens je humeur.

Ann
Koekepan

200g tarwe griesmeel (semola di grano duro)

1 ½ l volle melk (een pollepel apart gehouden)

140 g rietsuiker

25 g vanillesuiker (of 1 tl vanille extract)

4 bio eitjes

1 dikke eetlepel vanille puddingpoeder

Grote ovenschotel van ongeveer 34 cm

Verwarm je oven voor op **180°C**.

- Weeg het **griesmeel** en zet apart klaar in een kommetje.
- Doe de **melk** in een grote kookpot en verwarm op hoog vuur. Houd een beetje melk apart in een kommetje, groot genoeg want de eitjes moeten er nog bij, **Roer af en toe**.
- Als de melk bijna kookt voeg je de **suiker** toe, ik voeg die nu pas toe, zo heb je minder kans op aanbranden.
- Doe in het kommetje met koude melk de **4 eieren** en **vanillepuddingpoeder**. Klop goed met een garde door elkaar **zodat je geen klonters krijgt**.
- Als je melk kookt, giet je een beetje **hete melk van je grote kookpot in het kommetje** zodat de eieren geen 'hitte' schok krijgen. Roer goed en voeg dan de melk uit het kommetje bij de hete melk in je kookpot. **Blijf goed roeren** met een garde.
- Verwarm verder en giet, als de melk bijna kookt, **de griesmeel** er zachtjes bij, blijf goed roeren zodat je griesmeel niet klontert.
- Zodra je griesmeelpudding begint in te dikken, dat zal zijn vlak voordat je mengsel kookt, neem je de pudding van het vuur en giet je die dadelijk in je ovenschotel. Doordat je pan heet is zal de onderkant van de pudding verder indikken, doe dit ook in je schotel. Ga nu met een garde even door de pudding in je schotel om goed te mengen en **zet in de voorverwarmde oven**.
- Bak een **30tal minuutjes op 180°**.
- Je pudding is nu steviger en waarschijnlijk boven op gebarsten, dat is normaal.
- Wil je graag wat kleur op je pudding dan kan je nog even de grill aanzetten maar blijf erbij staan, een 4tal minuutjes is (in mijn oven) genoeg.
- Neem je schotel uit de oven en laat op een taartrooster afkoelen. Zet daarna in de frigo voor minstens een paar uren.
- Snij een stuk pudding uit je ovenschotel en smull!

Tips:

- Voor dit recept zet je alles klaar en blijf je best bij de melk (pudding). Melk die kookt, kookt over! Dat overkoken is niet zo erg, dat opkuisen achteraf wel.
- Blijf goed roeren zodat je pudding niet aanbrandt.
- Griesmeel klontert snel, goed roeren tijdens ingieten is belangrijk.
- De ovenschotel moet niet ingevet worden. Als de pudding koud is (niet als hij warm is) komt die heel goed uit de schotel. Enkel het eerste stuk is een beetje gepruts om eruit te halen.
- Ik maakte de pudding iets minder zoet dan het oorspronkelijke recept. Proef zelf hoeveel suiker je wilt toevoegen. Zonder suiker met een andere zoetstof gaat het zeker ook. Experimenteer gerust met dit recept als leidraad.
- Deze pudding is het lekkerst als hij voldoende afgekoeld is.
- Tess eet dit zo, zonder saus, maar als je de griesmeelpudding als dessertje wilt serveren kun je er altijd een lekkere rode vruchtensaus bij serveren. Of voor de liefhebbers een chocolade saus.

Smakelijk!

Bedankt voor je bezoekje op de site... als je het recept maakt, mag je op sociale media een **@annkoekepan** zetten. Zo ben ik op de hoogte om eens te komen piepen naar wat je gemaakt hebt én maak je wat reclame voor mij, wat ik erg apprecieer.

Tot binnenkort! xx

Ps: volg jij mij al op [Instagram](#) of [Facebook](#)?