

GRIEßFLAMMERI

MIT HIMBEERMARK

- 1 Für den Grießflammeri die Milch zusammen mit dem Mark der halben Vanilleschote und 30 g Zucker aufkochen. Den Weichweizengrieß einrühren und bei schwacher Hitze für 5 Minuten unter Rühren kochen.
- 2 Den Grießflammeri in eine Schüssel füllen. Die Eier trennen, die Eigelbe rührend unter den lauwarmen Gries geben, die Eiweiße mit den restlichen 30 g Zucker in der Küchenmaschine zu einem steifen Schnee schlagen.
- 3 Die Schale der Bio Zitrone fein abreiben und zum Flammeri geben. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und tropfnass zusammen mit dem Zitronensaft in einem Topf erwärmen, so daß sie sich auflöst. Beides unter den Grießflammeri rühren.
- 4 Die Schüssel mit dem Grießflammeri auf einem Eiswasserbad kaltrühren. Sahne steif schlagen und nach und nach unter den Flammeri heben. Zum Schluß den geschlagenen Eischnee unterrühren. Kleine Porzellanförmchen mit dem Grießflammeri befüllen und für 6 Stunden oder über Nacht kaltstellen.

HIMBEERMARK

- 1 Himbeeren in einem Topf zusammen mit dem Zucker und 2 EL Wasser erhitzen und für 10 Minuten sanft köcheln lassen. Anschließend durch ein Sieb streichen und das passierte Himbeermark kalt stellen.

ANRICHTEN

- 2 Das Himbeermark als Spiegel auf Teller verteilen. Die Porzellanförmchen unter warmem Wasser kurz erhitzen und den Grießflammeri stürzen. Den Grießflammeri auf den Himbeerspiegel anrichten, mit etwas Himbeermark nappieren und mit Minzspitzen garnieren. Viel Spaß beim Nachkochen!

500 ml Milch
1/2 Vanilleschote
60 g Zucker
80 g Weichweizengrieß
2 Eier
1 Bio Zitrone
4 Blatt weiße Gelatine
4 EL Zitronensaft
250 ml Sahne

HIMBEERMARK

250 g Himbeeren
50 g Zucker
Minzblätter



Dieses Rezept entwickelte für Sie
CHRISTOPH RÜFFER ✿ ✿