Rezept

Grießflammeri

Ein Rezept von Grießflammeri, am 04.06.2025

Zutaten

- **1 Blatt** weiße Gelatine
- **40 g** Hartweizengrieß
- **1 TL** fein abgeriebene Bio- Zitronen- oder Orangenschale
- **200 g** Sahne
- **350 ml** Milch
- **3 EL** Zucker
- **1 EL** fein abgeriebene Bio- Zitronen- oder Orangenschale
- **6** Puddingförmchen oder Einmachgläschen (je 100–125 ml)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.
2. Die Gelatine in kaltem Wasser ca. 10 Min. einweichen. Milch in einem kleinen Topf aufkochen lassen, Topf vom Herd ziehen.
3. Grieß und tropfnasse Gelatine zur Milch geben und einrühren, dann Zucker, Zitrusschale und Vanillezucker unterrühren. Topf wieder auf die Herdplatte stellen und die Grießmasse unter Rühren bei geringer Hitze ca. 4 Min. kochen lassen. Vom Herd nehmen, Brei abkühlen lassen.
4. Sobald der Brei beginnt fest zu werden, Sahne steif schlagen. Ein Drittel davon mit dem Grießbrei glatt verrühren, übrige Sahne mit dem Schneebesen unterheben.
5. Förmchen oder Gläschen kalt ausspülen (nicht abtrocknen!) und die Grießmasse einfüllen. Die Gefäße ein paar mal sanft auf die Arbeitsfläche klopfen, um große Luftblasen in der Masse zu entfernen. Zudecken und für ca. 4 Std. in den Kühlschrank stellen.
6. Zum Stürzen jedes Förmchen oder Gläschen mit der Öffnung nach unten schräg über einen kleinen Teller halten und vorsichtig mit dem Rand des Gefäßes ein paar mal auf den Teller klopfen, bis sich der Flammeri herauslöst. Notfalls mit einem Messer nachhelfen und an dem Gefäßrand entlangfahren.
7. Die gestürzten Grießflammeris servieren – am besten mit frischen Früchten, Fruchtsaucen oder Kompotts (ganz besonders fein sind gezuckerte Heidelbeeren oder Heidelbeerkompott).