

Rezept

Grießflammeri mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott

Ein Rezept von Grießflammeri mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott, am 25.03.2023

Zutaten

500 ml Milch	Salz
50 g Zucker	1 Päckchen Vanillezucker
1/2 Zimtstange	100 g Weizengrieß
2 Eier	50 g Sahne
4 Förmchen (à 150 ml)	300 g Rhabarber
300 g Erdbeeren	1 Zitrone
150 ml Fruchtsaft (Cranberry- oder Kirschsafft)	50 g Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 415 kcal

Zubereitung

1. Die Milch mit 1 Prise Salz, Zucker, Vanillezucker und der halben Zimtstange aufkochen. Zimtstange entfernen. Den Grieß dazugeben und unter ständigem Rühren dicklich einkochen lassen. Topf vom Herd ziehen.
2. Die Eier trennen, Eiweiße steif schlagen. Eigelbe mit Sahne verrühren und unter die Grießmasse rühren. Eischnee locker unterziehen. Die Förmchen kalt ausspülen. Pudding einfüllen und 3-4 Std. kalt stellen.
3. Den Rhabarber putzen, Fäden abziehen, Rhabarber waschen. Rhabarber schräg in 2 cm lange Stücke schneiden. Die Erdbeeren entkelchen, waschen und halbieren. Die Zitrone auspressen. Den Fruchtsaft mit Puderzucker und Zitronensaft in einem Topf aufkochen. Den Rhabarber dazugeben und 4 Min. köcheln lassen. Die Erdbeeren dazugeben und gut vermischen.
4. Grießflammeri aus den Förmchen stürzen und mit dem Kompott servieren.