Rezept

Grießflammeri mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott

Ein Rezept von Grießflammeri mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott, am 25.04.2024

Zutaten

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

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **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.

4. Den Fruchtsaft mit Puderzucker und Zitronensaft in einem Topf aufkochen. Den Rhabarber dazugeben und 4 Min. köcheln lassen. Die Erdbeeren dazugeben und gut vermischen.

5. Grießflammeri aus den Förmchen stürzen und mit dem Kompott servieren.