

## Rezept

# Grießflammeri mit Himbeeren

Ein Rezept von Grießflammeri mit Himbeeren, am 28.04.2024

## Zutaten

<b>3</b> Eier (Größe M)	1/2 l Milch
<b>100 g</b> Zucker	<b>1 TL</b> abgeriebene Bio-Zitronenschale
Salz	<b>60 g</b> Hartweizen-Grieß
<b>50 g</b> helle Rosinen	<b>250 g</b> Himbeeren (frisch oder TK)
<b>250 ml</b> Rotwein (ersatzweise roter Traubensaft)	<b>1 EL</b> Speisestärke

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

## Zubereitung

1. Eier trennen, die Eigelbe mit 2 EL Milch verquirlen. Übrige Milch in einem Topf mit 50 g Zucker, Zitronenschale, 1 Prise Salz und dem Grieß verrühren und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren langsam bis zum Siedepunkt erhitzen. In ca. 5 Min. dick ausquellen lassen, dabei ständig weiterrühren. Vom Herd nehmen, die Rosinen untermischen und kurz abkühlen lassen. Die Eigelbe rasch untermischen.
2. Die Eiweiße mit 2 EL Zucker steif schlagen und unter die Grießmasse heben, auf Dessertförmchen verteilen und abgedeckt ca. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.
3. Die Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Rotwein und restlichem Zucker aufkochen. Die Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, zur Himbeersauce geben und einmal aufwallen lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen, dabei ab und zu umrühren. Zum Servieren die Flammeris am Rand mit einem spitzen Messer lösen, auf Dessertteller stürzen und mit Himbeersauce übergießen.