

## Rezept

# Grießflammeri mit Himbeerpüree

Ein Rezept von Grießflammeri mit Himbeerpüree, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>1 l</b> Milch	<b>80 g</b> Zucker
<b>1 Prise</b> Salz	abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
<b>125 g</b> Weichweizengrieß	<b>3</b> Eier (Größe M)
<b>300 g</b> TK-Himbeeren	<b>2 EL</b> Vanillezucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 6 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

## Zubereitung

1. Eine dekorative Form (etwa eine Gugelhupfform) oder mehrere kleinere Formen bereit stellen (Inhalt insgesamt etwa 1 1/2 l).
2. Die Milch mit der Hälfte des Zuckers, Salz und Zitronenschale erhitzen. Sobald die Milch kocht, die Hitze auf niedrigste Stufe schalten. Grieß unter Rühren einrieseln lassen, in 6-7 Minuten ausquellen lassen. Dabei öfter mal durchrühren.
3. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit dem Rest vom Zucker steif schlagen. Den Topf vom Herd nehmen und das Eigelb unterrühren. Etwa ein Drittel vom Eischnee sorgfältig untermischen, den Rest nur noch locker unterheben.
4. Die Form oder Formen kalt ausspülen, Grießbrei einfüllen, glatt streichen und abkühlen lassen. Dann abgedeckt im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.
5. Rechtzeitig vorm Servieren die Himbeeren auftauen lassen. Mit dem Vanillezucker fein pürieren. Den Grießpudding stürzen (dafür die Form oder Formen kurz in heißes Wasser stellen), Himbeerpüree darüber gießen oder extra dazu reichen.