Rezept

Grießflammeri mit Pflaumenkompott

Ein Rezept von Grießflammeri mit Pflaumenkompott, am 12.10.2024

Zutaten

	1/2 l Milch
175 g	Zucker
1	Ei
	1/8 l roter Traubensaft (wahlweise Rotwein)
2	Nelken
	1/2 TL Zimtpulver
	Salz
60 g	Hartweizengrieß
500 g	Pflaumen
1	langes Stück unbehandelte Zitronenschale
1	kleine Zimtstange

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

Zubereitung

1. Die Milch mit 1 Prise Salz und 75 g Zucker aufkochen. Den Grieß einrieseln lassen und unter Rühren 5 Min. kochen lassen. Das Ei trennen, das Eigelb unter den Grieß rühren. Das Eiweiß steif schlagen und unterziehen. Den Flammeri in eine flache Schüssel füllen und vollständig auskühlen lassen.

2. Die Pflaumen waschen, entsteinen und mit 80 g Zucker mischen. Den Saft oder Wein mit Zitronenschale, Nelken und Zimtstange aufkochen. Die Pflaumen darin bei schwacher Hitze 5-6 Min. köcheln und lauwarm abkühlen lassen.

3. Vom Grießflammeri mit einem Esslöffel Nocken abstechen. Mit den lauwarmen Pflaumen auf Desserttellern anrichten. Den restlichen Zucker mit dem Zimtpulver mischen und darüber streuen.