

Rezept

Türkischer Maisgrieß mit Eis-Füllung

Ein Rezept von Türkischer Maisgrieß mit Eis-Füllung, am 27.04.2024

Zutaten

220 ml Milch (3,5 % Fett)	200 g Zucker
125 g Butter	250 g Maisgrieß
25 g Pinienkerne	4 Kugeln Vanille-Eis

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. 220 ml Wasser mit der Milch und dem Zucker in einem Topf langsam unter ständigem Rühren erhitzen. Sobald sich der Zucker aufgelöst hat, Topf vom Herd nehmen und Masse auskühlen lassen.
2. In einer Pfanne Butter zerlassen und Maisgrieß einrieseln lassen. Wenn die Butter vom Grieß vollständig aufgesogen ist, Temperatur reduzieren und Pinienkerne hinzufügen. Masse unter ständigem Rühren bei leichter bis mittlerer Hitze weiter anrösten bis die Pinienkerne und der Maisgrieß eine goldbraune Farbe annehmen.
3. Anschließend Wasser-Milch-Sirup dazugeben und weiterrühren bis die Flüssigkeit aufgesogen ist und die Masse fest wird. Anschließend etwas abkühlen lassen.
4. Einen Teil der Masse auf 4 kleine Schüsseln verteilen, jeweils eine Kuhle formen und leicht andrücken. Pro Schüssel 1 Kugel Vanille-Eis darauf verteilen, mit etwas Maisgrieß abdecken, auf einen Teller stürzen und servieren.