

Rezept

Vanille-Grieß-Flammeri mit Kirschen

Ein Rezept von Vanille-Grieß-Flammeri mit Kirschen, am 20.03.2023

Zutaten

20 g Speisestärke	2 Eigelb
450 ml Vollmilch	50 g Zucker
20 g Hartweizengrieß	Mark von 1/2 Vanilleschote
Salz	2 Blätter weiße Gelatine
1 Eiweiß	100 g Sahne
200 g Kirschgrütze (Fertigprodukt; aus dem Kühlregal)	4 Dessertringe (8 cm Ø, 5 cm hoch)
	Fett für die Dessertringe

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Stärke und Eigelbe mit 50 ml Milch verrühren. Restliche Milch mit Zucker, Grieß, Vanillemark und 1 Prise Salz aufkochen und unter Rühren bei schwacher Hitze 3-4 Min. sanft kochen lassen. Von der Herdplatte ziehen, Eiermischung einrühren. Den Topf erneut auf die Herdplatte stellen und die Grießmasse nochmals aufkochen, vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Gelatine ca. 5 Min. in kaltem Wasser einweichen. Gut ausdrücken und in der Grießmasse auflösen. Die Grießmasse zugedeckt abkühlen lassen.
2. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Sahne steif schlagen. Beides unter die erkaltete Grießmasse heben. Die Dessertringe einfetten und auf Dessertteller legen.
3. Die Flammeri-Masse in die Ringe füllen und zugedeckt mindestens 3 Std. kühl stellen. Mit einem Messer vorsichtig aus den Ringen lösen und mit Kirschgrütze servieren.