



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

3 Blätter	Gelatine
300 ml	Milch
1 Prise	Salz
30 g	Zucker
2 Pkg.	Vanillezucker
0,5	Zitronenschalen, unbehandelt
50 g	Grieß
250 ml	Schlagobers
10 g	Zucker
300 g	frische Beeren der Saison
1 Schuss	Orangensaft
1 EL	Maisstärke
2 EL	kaltes Wasser
50 g	frische Beeren der Saison

Grießflammerie mit Fruchtsauce

Zubereitung

- Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen.
- Milch mit einer Prise Salz, Zucker, Vanillezucker und etwas geriebener Zitronenschale erhitzen.
- Den Grieß einlaufen lassen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen bis eine dicke Masse entsteht. Gelatineblätter ausdrücken und unter die heiße Masse einrühren.
- Schlagobers mit etwas Zucker cremig schlagen und mit dem Schneebesen unter die ausgekühlte Grießmasse heben.
- Die Grießmasse in Gläser abfüllen oder in eine Terrinenform gießen.
- Für die Fruchtsauce Beeren mit Orangensaft erhitzen, mit in kaltem Wasser angerührter Maisstärke binden, kurz aufkochen lassen und je nach Süße der Beeren und nach eigenem Geschmack süßen.
- Grieß Flammerie mit der Beerensauce und frischen Früchten garniert servieren.

Mein persönlicher Tipp

Die Fruchtsauce mit etwas Fruchtlikör nach Geschmack verfeinern.:

Christine Berthold

Seminarbäuerin im Bezirk Korneuburg