

Grießflammeri mit Früchten

Zutaten (für 4 Personen):

- 2 (Klasse M) Eier
- Salz
- 4 EL Zucker
- 650 ml Milch
- 0.5 Vanille-Schote
- 100 g Weizengrieß
- 4 EL brauner Zucker
- 375 g gemischte Beerenfrüchte

Eier in Eiweiß und Eigelb trennen. Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. Zucker einrieseln lassen und 30 Sekunden weiterschlagen.

Eigelbe mit etwas Milch verrühren. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Restliche Milch und das Vanillemark in einem Topf aufkochen. Grieß einrieseln lassen und unter Rühren bei milder Hitze dicklich einkochen. Topf vom Herd ziehen.

Eigelbmischung zügig unterrühren, Eischnee unterheben. Alles noch einmal sehr kurz aufkochen. In ofenfeste Förmchen füllen und lauwarm abkühlen lassen.

Die Flammeri mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Gasbrenner karamellisieren.

Beeren verlesen, putzen und dazu servieren.

Sendung/Quelle: Tim Mälzer kocht!

Sendetermin: 17.10.2020

Koch/Köchin: Tim Mälzer

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen