

Grießflammeri mit Früchten

Zutaten für (4 Portionen):

- 2 (Klasse M) Eier
- Salz
- 4 EL Zucker
- 650 ml Milch
- ½ 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 50 ml Milch verrühren. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. 600 ml 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 4 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!

Letzter Sendetermin: 02.02.2019

Koch/Köchin: Tim Mälzer

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