

Grießflammeri

Zutaten:

- ½ l Milch
- 3 Essl. Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 50 g Grieß
- 1 Essl. Gehackte Mandeln
- 1 Ei



Zubereitung:

Milch mit Zucker und Vanillezucker zum Kochen bringen.

Grieß langsam unter Rühren einstreuen und aufkochen lassen.

Bei ausgeschalteter Herdplatte 5 Minuten ausquellen lassen.

Ei trennen, Eiweiß steif schlagen.

Eigelb mit 2 Essl. Grießbrei vermischen und unter die restliche Masse rühren.

Den Eischnee vorsichtig mit dem Schneebesen unter den heißen Grießbrei heben.

Den Brei in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form füllen und erkalten lassen.

Auf einen flachen Teller stürzen.

Fertig! Guten Appetit!

Weitere Rezepte unter:

www.probst-imkerei.de