

# Grießflammeri

Leicht, lecker, unkompliziert und bei Kindern beliebt.... Keine Gourmetküche, aber die schnelle Alltagsküche für jeden Tag <3



## **Zutaten:**

1 Liter Milch  
4 EL Zucker  
Vanillezucker  
1 Prise Salz  
1 EL Butter  
140 gr. Grieß  
2 Eier  
500 gr. Quark (Sahnequark oder 20 %)

## *Kompott*

2 oder 3 Äpfel  
Etwas Wasser oder Apfelsaft  
1 Zimtstange  
blaue Trauben

## **Zubereitung:**

Milch mit Zucker, Vanille, Salz, Butter zum Kochen bringen (ich gebe alle in den Kessel und stelle auf 140 Grad.



Sobald die Milch hoch kommt, setze ich das Flexielement ein und fülle den Griess ein und lasse kontinuierlich das Flexielement laufen (Stufe 1)



Den Griess kurz aufkochen lassen, dann Temperatur ausstellen und weiterrühren lassen.

Wenn die Temperatur auf ca. 86 Grad (oder tiefer) abgesunken ist, das Eigelb einlaufen lassen, dabei weiter kontinuierlich weiterrühren lassen, damit es nicht gerinnt.

Eiweiß in zweiter Schüssel steif schlagen und zusammen mit dem Quark zugeben (weiter mit Flexielement rühren), bis sich alles vermengt hat.

Fertig.

Kompott:

Einfach kleingeschnittene Äpfel mit etwas Wasser oder Apfelsaft und Stange Zimt in Kessel geben, Flexi einsetzen, Temperatur auf ca. 90 Grad und 5 Minuten rühren lassen. Zum Schluss halbierte, entkernte, blaue Trauben zugeben.



Zum Servieren:

Meistens essen wir ihn sofort und warm.



Haben wir es aber nicht so eilig, fülle ich den Griesssflammeri in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form.

Dann wenn er kalt ist vorsichtig umdrehen.



# Ostfriesischer Käsekuchen – nur 15 Minuten Vorbereitungszeit

Dieser Kuchen besticht durch seine kurze und unkomplizierte Vorbereitungszeit. Ist die Butter erst mal geschmolzen und abgekühlt, geht es ratz-fatz.

Bei mir ist der Kuchen während einer Mittagspause entstanden... Nur das Backen und Auskühlen brauchte etwas Zeit...



Das Rezept wurde in einer Kitchen-Aid-Gruppe von Mik Staedler gepostet. Ich habe es 1:1 übernommen und lediglich auf die Kenwood mit Kochfunktion vereinfacht.

## **Zutaten:**

250 gr. Butter

375g Weizenmehl

120g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 gestrichener TL Zimt

1 Ei

1 Glas (450g) Pflaumenmus (hier hatte ich nur ca. die Hälfte verwendet)

500g Magerquark

500g Speisequark 20%

125g Schlagsahne  
75g Zucker  
1 Pck. Vanillepudding  
3 Eier  
Abrieb einer Zitrone

### **Zubereitung:**

Man braucht lediglich zwei Kochschüsseln, das Flexielement und den K-Haken und schon kanns losgehen.

Die 250 gr. Butter in zwei Schüsseln aufteilen. Eine mit 175 gr. und eine mit 75 gr.

Butter in beiden Schüsseln in der Cooking Chef schmelzen lassen und abkühlen lassen.

### *Streuselteig:*

In die Schüssel mit 175 gr. geschmolzener Butter folgende Zutaten hinzugeben:

375g Weizenmehl  
120g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1 gestrichener TL Zimt  
1 Ei

Mit K-Haken zu Streusel rühren



### *Belag:*

In Schüssel mit 75 gr. Butter folgende Zutaten hinzugeben:

500g Magerquark  
500g Speisequark 20%  
125g Schlagsahne  
75g Zucker

1 Pck. Vanillepudding  
3 Eier  
Abrieb einer Zitrone  
und mit Flexi rühren.



*Zusammenbau:*

Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen.

2/3 der Streuselmasse in einem Backrahmen (30x40cm) zu einem Boden pressen.



Pflaumenmus drauf streichen (ich nahm die Rückseite von einem  
Esslöffel)



Quarkmasse auf dem Pflaumenmus verteilen.  
Restliche Streusel drüber streuen



Für 45 Minuten backen.  
Gut auskühlen lassen und hemmungslos genießen.

