

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.

