

Grieß-Flammeri

Für 4 Portionen

2 Eier (Kl. M)	Salz	4 El Zucker
650 ml Milch	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	100 g Weizengrieß
4 El brauner Zucker	375 g gemischte Beerenfrüchte	

2 Eier trennen. Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. Zucker einrieseln lassen und $\frac{1}{2}$ Min. weiterschlagen. Eigelbe mit 50 ml Milch verrühren. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.

600 ml Milch und 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 Flammeris mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Gasbrenner karamellisieren. Beeren verlesen, putzen und zu den Flammeris servieren.

Tim Mälzer am 06. April 2013