

Grießflammeri mit Früchten

4 Portionen	2 (Klasse M) Eier	Salz
4 EL Zucker	650 ml Milch	$\frac{1}{2}$ Vanille-Schote
100 g Weizengrieß	4 EL brauner Zucker	375 g 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.

Tim Mälzer am 02. Februar 2019