

Grießflammeri

Zutaten für ca. 4-6 Portionen, je nach Größe der Formen:

250 ml Milch
Zitronenzeste, Salz
½ Vanilleschote
25 g Hartweizengrieß
50 g Zucker
1 Ei (M)
2 Eigelb (M)
2 Blatt Gelatine
200 ml Sahne

Flammeri ist eine gekochte, aber kalt servierte Süßspeise zum Beispiel Grießflammeri. Stärke, Grieß oder Reis wird in Milch oder zu einem Brei gekocht. Die Masse wird evtl. durch Eischnee oder Sahne gelockert in Formen abgefüllt.

Heutzutage wird für die Zubereitung von Flammeris sog. Puddingpulver angeboten. Daher wird Flammeri fälschlicherweise umgangssprachlich auch als Pudding bezeichnet.

Zubereitung:

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
Vanilleschote auskratzen.
2. Milch mit Salz, einem breiten Stück Zitronenzeste und Vanillemark aufkochen.
3. Grieß einrühren und gut durchkochen.
4. Eigelb, Ei und Zucker über einem heißen Wasserbad so lange dick-cremig aufschlagen, bis die Spuren vom Schneebesen gut erkennbar sind. Vom Herd nehmen.
Das Eiweiß bindet beim Erwärmen (80-85 °C), die Masse wird luftig und cremig.
5. Heiße Grießmasse unter die aufgeschlagenen Eier ziehen.
Ausgedrückte Gelatine zugeben und unterrühren.
6. Temperieren (siehe Bayerische Creme).
7. Geschlagene Sahne unterheben in Schüsseln, Gläser oder Förmchen füllen und kalt stellen.

Dazu: Früchte, Fruchtsaucen, Kompott, eingelegte Trockenfrüchte