

Rezept Grießflammerie

Rezept Grießflammerie

Ein sehr leckerer Nachtisch, der einfach und gut vorzubereiten ist – auch für größere Feiern.

Zutaten:

$\frac{1}{2}$ l Milch
50 g Zucker
Schale einer abgeriebenen Zitrone
1 Prise Salz
20 g Butter
1 Vanilleschote
100 g feiner Grieß
1 Ei

Zubereitung:

Die Milch mit einer Prise Salz und der Zitronenschale in einem Topf verrühren.

Die Vanilleschote halbieren, der Länge nach mit einem spitzen Messer aufritzen und in die Milch geben. Diese zum Kochen bringen.

Die Zitronenschale sowie die Vanilleschote anschließend entfernen. Den Grieß einstreuen und unter ständigem Rühren einkochen lassen.

Das Ei mit der weichen Butter und dem Zucker verrühren und in den heißen Grießbrei einrühren.

Kleine Förmchen kalt ausspülen und den Grießflammerie einfüllen und abkühlen lassen. Danach die Förmchen in den Kühlschrank stellen und so fest werden lassen.

Den Grießflammerie kurz vor dem Servieren auf je einen Teller stürzen.

Je nach Wunsch kann man entweder ein Püree aus Himbeeren, Erdbeeren oder auch Kirschen zubereiten und über den Grießflammerie geben.

[Zurück zu Süßspeisen](#)

[Zurück zu Dessert/Nachtisch](#)