

## Grießflammeri

Zutaten für 4 Portionen:

Für das Grießflammeri:

½ 1 Milch,  
½ Vanilleschote,  
½ ungespritzte Zitronenschale abgerieben,  
80g Rosen - Grieß,  
2 Eigelb,  
80g Zucker,  
2 Eiweiß,

Für die Erdbeersoße:

500 g frische Erdbeeren,  
50 g Puderzucker,  
2 EL Zitronensaft,  
2 EL Cointreau,

Zur Garnierung:

Minze oder  
1 Becher Sahne - steifgeschlagen,  
2 EL geblätterte Mandeln leicht in der Pfanne angeröstet.

Zubereitung :

Für das Grießflammerie die Milch mit der Vanilleschote und Zitrone aufkochen. Durch ein feines Sieb gießen, den Grieß unterrühren und bei schwacher Hitze etwa 2 Min. ausquellen lassen.

Eigelbe und Zucker gut verrühren, unter die Grießmasse rühren und aufkochen.

Eiweiß aufschlagen und unterziehen. Nicht mehr kochen. In eine mit Wasser ausgespülte Form gießen und kalt werden lassen.

Erdbeersoße

Die Beeren mit dem Zucker, Cointreau und Zitronensaft in einem Mixer - Glas fein pürieren und passieren.

Den Grießflammeri auf einen Teller stürzen, mit Erdbeeren umlegen und mit der Sauce nappieren.

Zur Garnierung nach Belieben etwas Sahne und Mandeln oder Zitronenmelisse nehmen.

