

Grießflammeri



Zutaten

½ l Milch
25 g Zucker
1 Pr. Salz
1 TL Butter

50-60 g Vollkorngrieß

1 Eigelb
etwas Wasser

1 Eiweiß

250-350 g Früchte der Jahreszeit

Zubereitung

die Milch mit den übrigen Zutaten aufkochen

unter Rühren in die kochende Milch rühren, ohne Strom 5 Min. ausquellen lassen

das Eigelb mit etwas Wasser verrühren, unter den Flammeri ziehen;

steif schlagen, vorsichtig unterheben

waschen, putzen, kleinschneiden, in eine Glasschüssel geben; den Flammeri darauf verteilen und mit einigen Früchten verzieren