Griessflammeri

fuer 4 Personen

Zutaten

	Zitronenschale, abgerieben
1	Eier, roh
1 Packung/en	Vanillezucker
1/2 l	Milch
40 g	Zucker
45 g	Griess

Milch aufkochen, GrieÃŸ, Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale mischen, in die Milch geben und unter stÃ¤ndigem RÃ¼hren warten bis der GrieÃŸ beginnt auszuquellen (d.h. das Ganze wird dickflÃ¼ssiger) Eigelb mit etwas kalter Milch verquirlen und in den GrieÃŸ geben (nicht mehr kochen) EiweiÃŸ steif schlagen und in der ServierschÃ¼ssel untermischen. Dazu paÃŸt: 1 Glas Sauerkirschen, 1 gestrichener EsslÃ¶ffel StÃ¤rke, in kaltem Wasser anrÃ¼hren, zugeben, einmal aufkochen