



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, Grieß, Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale mischen, in die Milch geben und unter ständigem Rühren warten bis der Griess beginnt auszuquellen (d.h. das Ganze wird dickflüssiger)
Eigelb mit etwas kalter Milch verquirlen und in den Griess geben (nicht mehr kochen) Eiweiss steif schlagen und in der Servierschüssel untermischen. Dazu passt: 1 Glas Sauerkirschen, 1 gestrichener Esslöffel Stärke, in kaltem Wasser anrühren, zugeben, einmal aufkochen