



Benötigte Zutaten

250 ml	Premium Alpenmilch
250 ml	Premium Schlagobers
1/2 Stück	Vanilleschote
25 g	Grieß
4 Blätter	Gelatine
2 Stück	Eigelb
100 g	Zucker
75 ml	Wasser
Prise	Salz

Grießflammerie

Ein Rezept von Didi Maier

Anleitung

1. Die Milch aufkochen, den Grieß mit einem Schneebesen einrühren und ca. 4 Minuten köcheln lassen, die ausgehöhlte Vanilleschote dazugeben.
2. Gelatine in wenig kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in die lauwarme Grießmasse rühren.
3. Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen und ebenfalls darunter geben.
4. Das aufgeschlagene Obers vorsichtig unter die erkaltete Grießmasse heben.
5. In kleine Gläser füllen und 2-3 Stunden kaltstellen.

TIPP: Je nach Jahreszeit und Geschmack mit verschiedenen Gewürzen verfeinern. Zum Beispiel im Winter mit Zimt und im Sommer mit geriebener Limonenschale

Salzburger Köche
Salzburger Köche