

Grießflammerie



Zutaten: 500 ml. Milch, 50gr. Hartweizengrieß, 1 Pack. Vanillezucker, 2 EL Zucker, 1 Ei, 1 Prise Salz

Zubereitung: Die Milch aufkochen. Grieß trocken hinein streuen und kräftig rühren. Grieß 3 - 4 Minuten bei Stufe 1 garen. Wenn er gar ist, den Grieß von der Flamme nehmen. Zucker und Vanillezucker zugeben. Das Ei trennen. Das Eigelb mit dem fertigen Flammeri legieren. Das Eiweiß zu Schnee schlagen und unter das Grießflammeri heben. Alles in eine Schüssel füllen und kalt stellen.

Kommentar: Sehr gut mit einer Fruchtsoße und oder frischen Früchten mit Maraschino.

Historie:

[Start/Home](#)

From:
<https://www.ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
<https://www.ddws.de/dessert:start?rev=1428435576>

Last update: **25.03.2022 18:16**

