



## Grießflammeri

6-8 Portionen

500 ml Milch

200 g Zucker

1 Vanilleschote

80 g Weichweizengrieß

2 Eier

7 Blatt weiße Gelatine

50 ml Orangenlikör

300 ml Sahne

Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark heraus schaben

Eier trennen

Gelatine in kaltem Wasser einweichen

Milch, Zucker, Vanillemark und die Schote in einen Topf geben und aufkochen. Vanilleschote herausnehmen, den Grieß einstreuen und unter ständigem Rühren 5 Min. kochen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Eigelbe unterrühren. Orangenlikör erwärmen, Gelatine darin auflösen und gründlich unterrühren. Kalt stellen. Wenn die Masse gute Zimmertemperatur hat, aber noch nicht geliert, zuerst die Sahne, dann das Eiweiß steif schlagen und unterheben. Eine passende Form oder Timbaleformen mit Frischhaltefolie auslegen und die Masse hinein füllen. Mindestens 3 Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren stürzen und portionieren.

Mit Obst und/oder Fruchtspiegel - evtl. warm - servieren.