



Gries Flammerie mit Mandarin - Orangen

• **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

• **Portionen:** 3-4

• **Vorbereitungszeit:** 5m

• **Zubereitungszeit:** 10m

• **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '3-4', 'yield' : '' });
```

Fruchtig - schmackig - softig, nicht nur Kinder kennen und lieben ihn, für jeden Tag

Zutaten

- 1 l Milch
- 150 g Weichweizen - Grieß
- 1 EL Zucker
- 2 Tütchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 50 g Butter
- 2 Eigelbe
- 2 steif geschlagene Eiweiß
- 1 Dose (314 ml) Mandarin - Orangen, abgetropft
- 30 g Pistazienkerne, grob gehackt

Zubereitungsart

Schritt1

Die Milch mit der Butter, 1 kleinen Prise Salz, dem Zucker und Vanillezucker aufkochen. Den Topf zurückziehen und den Gries einrieseln lassen. Am Herdrand ca. 5 min. abgedeckt quellen lassen.

Schritt2

Die Eigelbe mit etwas Milch verquirlt unter rühren.

Schritt3

Das Eiweiß mit 1 kleinen Prise Salz steif schlagen, unter heben.

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

Mit den Mandarin - Orangen und mit Pistazien bestreut zu Tisch geben.

Rezeptart: Eisparfaits, Schnelle Rezepte **Tags:** gries, orangen, pistazien, vanille

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gries-flammerie-mit-mandarin-orangen/>