



Grießflammerie mit Erdbeerkompott



- **Küche:**Deutsch
- **Gang:**Dessert
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 25m

- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Grießflammerie ist ein fast schon in Vergessenheit geratenes Dessert und dabei so lecker und einfach zubereitet.

Der Name leitet sich übrigens aus dem Englischen “flummery” ab. Gegen das Flammeri hat sich in Deutschland der Ausdruck Pudding durchgesetzt. Die Dessertcreme wird in ihrer ursprünglichen Form erst in einem Wasserbad erhitzt und danach gestürzt.

Achten Sie bei der Zubereitung darauf, dass das Grießflammerie etwas Zeit zum Abkühlen braucht, dann wird die mit Milch aufgekochte Grießmasse auch schön fest. Dazu passt hervorragend eine fruchtige Erdbeersauce, in diesem Rezept verwende ich **lecker-erfrischendes Erdbeerkompott**. Lassen Sie sich auf GekonntGekocht von der Vielzahl leckerer, raffinierter und abwechslungsreicher Desserts inspirieren: Von leckeren Cremes und Mousse-Nachspeisen über Eisparfaits bis hin zu fruchtigen Sorbets und Gratinès.

Zutaten

- Für den Flammerie:
- 30 g Gries
- 200 ml Milch
- 30 g Zucker
- 2 Blatt Gelatine
- 2 Eier
- Etwas Butter
- 1/4 l geschlagene Sahne
- 1 Vanillestange
- 1 Prise Salz
- Für das Erdbeerkompott:
- 250 g frische Erdbeeren (geht auch mit T.K. Erdbeeren oder Kirschen, Himbeeren, Blaubeeren oder Rhabarber anrichten)
- 30 g Zucker
- 2 cl Grand Marnier
- Abrieb und Saft einer 1/2 Zitrone
- Etwas Speisestärke

Zubereitungsart

Schritt1

Der Flammerie:

Schritt2

Die Milch, den Zucker, eine Prise Salz und die ausgekratzte Vanillestange mit der Schote aufkochen.

Schritt3

Den Gries dazu geben, 5 - 6 min. „simmern “ lassen - ausgaren, die Schote entfernen, die Eigelbe unterrühren.

Schritt4

Danach die in kaltem Wasser eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine unterrühren

Schritt5

Etwas auskühlen lassen und die steif geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben. Die Förmchen mit kaltem Wasser ausspülen und die Flammerimasse in die Förmchen füllen. Mit Frischhaltefolie abdecken und ´für etwa 2 Std. kaltstellen.

Schritt6

Das Erdbeerkompott:

Schritt7

Die Erdbeeren putzen, halbieren und mit dem Zucker dem Zitronensaft und dem Abrieb einmal kurz 1 - 2 min. aufkochen lassen.

Schritt8

Mit der in Wasser angerührten Speisestärke / Mondamin leicht sämig binden. Auskühlen lassen und den Grand Marnier dazu geben.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Einen dekorativen Dessertteller mit dem Erdbeerkompott "aus spiegeln" und den Flammerie, als "Nocken" ausgestochen, (2 Stück) darauf setzen. Mit gehackten Pistazien und einem Melisseblättchen garniert, servieren. Alternativ wie auf dem Foto, mit Minze und einer Erdbeere garnieren, ein Knusperröllchen dazu - et voila!

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** einfach, erdbeeren, fruchtig, griesflammerie, klassiker, traditionell

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)296
- KH (g)18
- Eiweiß (g)7
- Fett (g)23
- Ballast (g)1,5

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/griesflammerie-auf-erdbeerkompott/>