Sahniger Gewürz-Flammeri mit Vanillekirschen

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });

Sahniger Gewürz – Flammerie, Vanillekirschen, süße Alltagsküche für jeden Tag, süße Alltagsküche für jeden Tag

Zutaten

- Für den Flammerie:
- 500 ml Milch
- 65 ml Bio – Weizengrieß
- Mark 1 Vanillestange
- 1 Sternanis, gestoßen
- 1 Nelke, gestoßen
- 6 Kardamomkapseln, gestoßen
- ½ Zimtstange
- Abrieb ½ Zitrone
- 2 El Zucker
- 1 Prise Salz
- 100 ml geschlagene Sahne
- Für die Vanillekirschen:
- 400 g vollreife Süßkirschen, entkernt
- 2 El Zucker
- Mark 1 Vanilleschote
- 1 Stückchen Zitronenschale
- Etwas Speisestärke

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Schritt3

Der Gewürz – Flammerie:

Schritt4

Die Milch mit 1 Prise Salz kurz aufkochen und die gestoßenen, gemörserten Gewürze, die Vanillestange und das Vanillemark sowie den Zitronenabrieb dazu geben. 30 min. „ausziehen“ lassen, danach durch ein feines Küchensieb passieren.

Schritt5

Wieder aufkochen, Zucker zufügen und den Grieß unter ständigem Rühren „einrieseln lassen.

Schritt6

Einmal „aufstoßen" lassen, zurück ziehen, die Masse eindicken.

Schritt7

Alles etwas abkühlen lassen und die geschlagene Sahne in 2 Schritten ocker unterheben; in Schälchen oder Förmchen portionieren.

Schritt8

Die Vanillekirschen:

Schritt9

Den Zucker in einem ausreichend großen Topf hellbraun karamellisieren lassen und mit einem 1/8 l Kirschsaft oder Wasser ablöschen, wieder 2 - 3 min. einkochen.

Schritt10

Die entkernten Kirschen, das Vanillemark und etwas Zitronenschale dazu geben und bei geschlossenem Deckel 3 – 4 min. dünsten, nicht zu weich werden lassen.

Schritt11

Die Zitronenschale wieder entfernen, nachschmecken und leicht mit etwas angerührter Speisestärke „sämig“ binden.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Den sahnigen Gewürz - Flammerie mit Vanillekirschen kann man sowohl lauwarm oder auch kalt, als Hauptgang oder Dessert mit den Vanillekirschen anrichten

Schritt14

Rezeptart: Schnelle Rezepte

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sahniger-gewuerz-flammeri-mit-vanillekirschen/