

Grießflammeri



Zutaten und Zubereitung für 4 Personen:

500 ml Milch	mit
30 g Zucker	
1 Vanillezucker	sowie der abgeriebenen Schale einer
Halben Zitrone	in einem Topf aufkochen und von der Kochstelle nehmen.
60 g Hartweizengrieß	Unter Rühren einstreuen, wieder zum Kochen bringen und unter Rühren ca. 1 min lang kochen.
	Die Flammerie in 4 Schälchen füllen und erkalten lassen.

Tipp: Dazu schmeckt frisches saisonales Obst oder rote Grütze. Für eine glutenfreie Variante kann der Gries kann auch durch Polenta ersetzt werden. Besonders fein wird die Flammerie, wenn man nach dem Kochen ein Eigelb unterrührt, das Eiklar steif schlägt und unter den noch heißen Pudding hebt.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten