

# Grießflammeri mit Früchten bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

375 ml Milch, 1 Prise Salz, 1 Teelöffel geriebene Orangenschale, 65 gr Weizengrieß, 70 gr Kristallzucker, 4 Blatt Gelatine, 375 ml Sahne, 50 gr Walnüsse, 80 gr Rosinen, 2 Esslöffel Grand Marnier.

## Die Vorbereitungen:

Milch mit Zucker, Salz und abgeriebener Zitronenschale aufkochen. Weizengrieß unter ständigem Rühren einrieseln lassen und gut durchkochen. Grießmasse etwas überkühlen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, dann warm auflösen und unter die Grießmasse ziehen. Rosinen mit Grand Marnier vermengen. Walnüsse grob hacken.

## Die Zubereitung:

Portionsförmchen mit kaltem Wasser ausspülen. Rosinen und Walnüsse unter die Grießmasse mengen. Sahne steif aufschlagen und vorsichtig unter die noch nicht ganz gestockte Grießmasse heben, die Masse in die Förmchen füllen, glatt streichen und mindestens 2 - 3 Stunden in den Kühlschrank stellen, vor dem Servieren die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen, die Grießflammeri auf Teller stürzen und mit Früchten garnieren.

Guten Appetit!