



Grießflammeri mit Apfel-Kiwi-Mus

Zutaten (für vier Portionen)

Grießflammeri

500 ml Milch
1 Vanilleschote
2 EL Zucker
Salz
Zitronenabrieb
2 Blätter Gelatine (oder Agar-Agar)
50 g Grieß
1 Ei
Zimt

Apfel-Kiwi-Mus

2 grüne Äpfel
4 Kiwis
1 EL braunen Zucker
Zitronensaft

Zubereitung (20 Minuten, ohne Gar- und Wartezeiten)

Die Milch mit Vanillemark, Zucker, einer Prise Salz und Zitronenabrieb aufkochen lassen. Die ausgekratzte Vanilleschote in Zucker einlegen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Langsam den Grieß in die Milch einrieseln lassen und unter Rühren quellen lassen, das dauert nur wenige Minuten.

Sobald die Flüssigkeit aufgenommen wurde, das Ei trennen und das Eigelb unter Rühren hinzufügen. Die Gelatine ausdrücken und sich in der Masse auflösen lassen. Das Eiweiß mit einer Prise Zucker steif schlagen und vorsichtig unterheben. Diese Masse nun in Puddingformen zum späteren Stürzen füllen, sollte man keine besitzen, reichen auch normale Portionsschälchen vollkommen aus. Im Kühlschrank mindestens zwei Stunden kaltstellen und festwerden lassen.

Für das Mus Äpfel und Kiwis schälen und würfeln. In einem Topf den braunen Zucker schmelzen lassen und mit Zitronensaft ablöschen. Eine Hälfte der eingelegten Vanilleschote sowie die Apfelwürfel hinzufügen. So lange köcheln lassen, bis die Äpfel weich sind. Nach Geschmack stampfen, pürieren oder nicht weiter zerkleinern. Die Kiwiwürfel hinzufügen und durchschwenken.

Nun die Grießflammeri stürzen oder in den Schälchen reichen, mit Zimt bestäuben und mit dem Mus garnieren.