

Grießflammerie

Zutaten

900 ml	Vollmilch
65 g	Butter
60 g	Einkorn oder Emmer Grießmehl
2	Eigelb
2	Eiweiß
80 g	Zucker
Etwas	Zitronenschalenabrieb



Zubereitung

- Milch mit dem Butter und dem Zitronenabrieb aufkochen
- Eiweiß und Zucker steif schlagen
- langsam und unter Rühren das [Grießmehl](#) in die kochende Milch einrieseln lassen
- nach 2 Minuten die beiden Eigelb zugeben und mit dem Schneebesen kräftig unterrühren
- Topf vom Herd nehmen und 1/3 der Eiweißmasse unterziehen
- Masse nochmals erhitzen bis sie Blasen schlägt
- restliches Eiweiß unterrühren, bis eine glatte Masse entsteht
- In Förmchen füllen und kalt stellen
- Förmchen auf Teller stürzen oder einfach im kleinen Weck-Glas servieren.

Dazu reiche ich je nach Jahreszeit frische Erdbeeren oder Kompott.