

Grießflamen^o

für

4 Personen - Nachtisch

1/2 l Milch

1 Pk. Vanillinzucker

75 g Grieß

30 g Butter

400g Birnen

1/2 Zitrone

2 Eier

Rumrosinen, Mandeln



1. Milch aufkochen mit Vanillinzucker
Grieß einstreuen, auf ausgeschalteter
Herdplatte unter Rühren 10 Min.
ausquellen lassen, kalt stellen
2. 30g Butter mit Zucker und Eigelb
schaumig rühren, unter dem kalten
Brei ziehen, Mandeln rösten, nuss-
mischen
3. Eiweiß steif schlagen, nuckelheut
4. Geschälte + entkernte Birnen in
Spalten schneiden, abgeriebene Zitronen
Schale - und -saft darübergeben
5. Heiße Grießbrei in geformter Form
streichen (3x Pulvert)
Birnen, dann wieder Brei drauf
6. Restliche Mandeln darauf
7. Aufgang im Backofen auf mittl.
Eisdruckstufe bei 200°C (Gas 3)
30-40 Minuten backen