Grießherzen mit marinierten Erdbeeren

Dessert » Grieß-Dessert

Zutaten (4 Personen)

» 500ml Milch
» 1 Pk. Vanillinzucker
» 40g Zucker
» 1 Zitrone(n)
» 80g Grieß
» 2 Eigelb
» 500g Erdbeeren
» 2 EL Honig
» 4 EL Rum
» 1 Ei(er)
» 50g Löffelbiskuit(s)
» 4 EL Öl
» 2 EL Puderzucker

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Für die Grießherzen die Milch mit Vanillinzucker, Zucker und der abgeriebenen Schale einer halben Zitrone zum Kochen bringen. Den Grieß unter Rühren einrieseln und einmal aufkochen lassen. Topf vom Herd nehmen, den Brei leicht abkühlen lassen, Eigelbe unterrühren. Brei fingerdick auf ein kalt abgespültes Blech streichen, erkalten lassen.

2. Die Erdbeeren waschen und gut abtropfen lassen. Die Kelchblätter entfernen und die Früchte in Scheiben schneiden. Honig, Zitronenzesten und Rum verrühren. Die Erdbeeren hineingeben und ziehen lassen.

3. Mit einem Herzausstecher aus der Grießmasse Herzen ausstechen. Das Ei verquirlen. Die Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel füllen und mit einem Nudelholz zerbröseln. Auf einen Teller geben. Die Herzen zuerst im Ei dann in den Biskuitbröseln wenden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Grießherzen darin von beiden Seiten goldbraun braten. Auf einer doppelten Lage Küchenpapier abtropfen lassen. Herzen mit den marinierten Erdbeeren auf Tellern anrichten und den Puderzucker darüber stäuben. Die Grießherzen schmecken am besten, wenn man sie lauwarm serviert.

Nährwerte: 470kcal/E12g/F21g/KH52g pro Portion

angelegt am: 23.01.2005 Rezept-Nr: 1427

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke