Mohn-Vanille-Flammeri

Dessert » Grieß-Dessert

Zutaten (4 Personen)

» 2 Ei(er)
» 50g Stärke
» 1/2l Milch
» 1 Prise Salz
» 60g Zucker
» 40g Mohn
» 1 Vanilleschote(n)
» 1 Zitrone(n)
» 1 Glas Kirschen (sauer)
» Zitronenmelisse

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Die Eier trennen. 40g Stärke mit 6EL Milch und Eigelb glatt rühren. Restliche Milch mit Salz, 50g Zucker, Mohn, Vanillemark und Zitronenschale aufkochen. Angerührte Stärke einrühren, kurz aufkochen. Eiweiß steif schlagen und unter die Mohnmasse heben. 4 Förmchen ölen, die Masse darin verteilen. Flammeri 2-3 Stunden kalt stellen.

2. Kirschen abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. 1EL Stärke, 4EL Kirschsaft und 2TL Zucker glatt rühren. Übrigen Kirschsaft aufkochen. Angerührte Stärke einrühren, nochmals aufkochen. Kirschen unter die Soße heben. Erkalten lassen.

3. Mohn-Flammeri auf Teller stürzen, evtl. halbieren und mit etwas Kirschsoße anrichten. Mit der Zitronenmelisse verzieren. Rest Kirschsoße extra dazu reichen.

Nährwerte: 420kcal/E11g/F12g/KH63g pro Portion

angelegt am: 06.05.2005 Rezept-Nr: 1910

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