

Grieß-Flammerie mit Pfirsichen und Walnuss-Krokant

Zutaten für 4 Gläser (à ca. 300 ml)

100 g Marzipan-Rohmasse
800 ml Milch
65 g Weichweizengrieß
20 g Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker
2 Eier (Größe M)
3 EL BUTARIS Butterschmalz
150 g Walnusskerne
6 EL brauner Zucker
2 Pfirsiche
4 Stiele Zitronenmelisse
Backpapier



Zubereitung:

1. Marzipan-Rohmasse reiben. Milch aufkochen. Grieß unter Rühren einrieseln lassen, aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. Grieß vom Herd nehmen und ca. 5 Minuten quellen lassen.
2. Eier trennen. Eigelbe verquirlen, mit 2–3 EL Grießbrei verrühren und unter den übrigen Grießbrei rühren. Marzipan unterrühren. Eiweiß mit den Schneebesen des Handrührgerätes steif schlagen und portionsweise vorsichtig unterheben.
3. 1 EL Butterschmalz in einer Pfanne schmelzen. Walnüsse darin goldbraun rösten. Mit 4 EL braunem Zucker bestreuen und ca. 3 Minuten karamellisieren lassen. Krokant auf Backpapier auskühlen lassen.
4. Pfirsiche waschen, trocken tupfen, entsteinen und in Spalten schneiden. 2 EL Butterschmalz in einer Pfanne schmelzen. Pfirsichspalten darin andünsten. Mit 2 EL braunem Zucker bestreuen und ca. 3 Minuten karamellisieren lassen. Melisse waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen zupfen. Walnuss-Krokant grob zerbröseln. Grieß-Flammerie und karamellisierte Pfirsiche in Gläsern anrichten. Mit Walnuss-Krokant bestreuen und mit Melisseblättchen verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

Nährwerte pro Glas: ca.

Fett	53 g
Kohlenhydrate	74 g
Eiweiß	19 g
Brennwert	850 kcal / 3570 kJ