

## Grießflammerie

### Zutaten

2 Blatt	Gelatine	Weiteres:
250 ml	Milch	Salz
30 g	Feinkristallzucker	Vanillezucker
20 g	Honig	Orangenzesten
40 g	Weizengrieß	Zitronenzesten
2 cl	Grand Marnier oder Cointreau	
250 ml	Obers	

### Arbeitsbeschreibung

1. Gelatine Blätter in kaltem Wasser einweichen.
2. Milch mit Feinkristallzucker, Honig, Salz, Vanillezucker, Orangenzesten und Zitronenzesten aufkochen.
3. Weizengrieß einrühren und 3 bis 5 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Achtung dabei immer rühren. Die Masse in einen Schneekessel geben.
4. Gelatine Blätter in Grand Marnier auflösen und in die Grießmasse einrühren und abkühlen lassen.
5. Obers aufschlagen und kurz vor dem stocken der Gelatine unter die Grießmasse heben.
6. Die Masse in Darioiformen abfüllen und 3 bis 5 Stunden kühl stellen. Beim Anrichten kurz in heißes Wasser stellen.
7. Beim Anrichten kurz in heißes Wasser stellen und aus der Form stürzen.