



Grießflammerie mit winterlichem Fruchtspiegel aus dem Ofen

🕒 70–90 Min   

Zubereitung

Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

60 g	Weizengrieß
375 ml	Milch
375 ml	Obers
60 g	Kristallzucker
3 Blatt	Gelatine
1 Stk.	Bio Orange (Schale)
15 g	♦ Tonkabohnenzucker
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob

Für den „Tee aus dem Ofen“
Fruchtspiegel

300 g	Bio-Orangen mit Schale in Scheiben geschnitten
150 g	Bio-Zitronen mit Schale in Scheiben geschnitten
1 Stk.	Apfel, entkernt und in Spalten geschnitten
250 g	Kristallzucker
4 cl	Rum
2 Stk.	♦ Nelken ganz
1 Stk.	♦ Sternanis ganz
1 Stk.	♦ Zimt ganz

- 1 Milch mit Kristallzucker, Kotányi Tonkabohnenzucker, Salz und Orangenschale aufkochen.
- 2 Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- 3 Den Grieß unter ständigem Rühren in die kochende Milch einlaufen lassen. Hitze reduzieren und einige Minuten unter ständigem Rühren kochen.
- 4 In eine Schüssel umfüllen. Die ausgedrückte Gelatine in einem kleinen Topf schmelzen und unter die Grießmasse rühren. Nachdem die Masse etwas abgekühlt ist, das geschlagene Obers unterheben.
- 5 Die Masse in Auflaufformen füllen und für einige Stunden kühlen lassen.
- 6 Für den Fruchtspiegel alle Zutaten außer den Rum vermengen und in einer großen Backform bei 160 °C ca. 40 Minuten im Rohr backen. Zwischendurch 2-3 mal durchmischen.
- 7 Nach der Backzeit die Gewürze entfernen und mit dem Rum in einer Schüssel vorsichtig vermischen.

TIPP: Den Fruchtspiegel vor dem Anrichten etwas abkühlen lassen.

