

Grießflammerie mit winterlichem Fruchtspiegel aus dem Ofen

70—90 Min

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	Vanillezucker Bourbon
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

Zubereitung

1. Milch mit Kristallzucker, Kotányi Vanillezucker, 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.