



Dessert

Griess-Soufflee

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Griesssoufflee:

4 dl Milch
1 Stück Zitrone, unbehandelt (die Schale geraspelt, die Hälfte davon)
60 gr Butter
50 gr Zucker
1 Prise Salz
70 gr Griess
4 Stück Eier (getrennt in Eigelbe und Eiweiss)
1 Stück Ei (das Eiweiss davon)
Butter und Zucker für die Formen

Sauerkirschen:

250 gr Sauerkirschen
1 1/4 dl Weisswein (trocken)
1 1/4 dl Kirschsafft
1 EL Kirsch
200 gr Zucker
Etwas Maisstärke (Maizena)
1 Stück Sternanis

Zum Servieren:

Staubzucker zum Bestreuen
Etwas Zitronenmelisse

Zubereitung:**Sauerkirschen**

Für die Sauerkirschen: Weisswein, Kirschsafft, Kirschbrand, Zucker und Sternanis aufkochen und mit Maizena leicht binden und über die entkern-ten Sauerkirschen geben.

Die Sauerkirschen 30 Minuten ziehen lassen.

Griess-Soufflee

Milch mit Butter, 25 gr Zucker, Zitronenschale und Salz aufkochen. Griess einrieseln und aufkochen und kurz etwas abrösten. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Eigelbe unter die Griessmasse rühren. Eiweisse mit 25 gr Zucker steif schlagen und vorsichtig unter die Griessmasse heben.

Soufflee-Formen bebuttern und mit Zucker ausstreuen und knapp bis zum Rand mit Griessmasse füllen.

In ein Wasserbad stellen und im vorgeheizten Rohr bei 200 Grad Celsius ca. 25-30 Minuten pochieren.

Griess-Soufflee stürzen und mit Staubzucker, Sauerkirschen und feinge-hackter Zitronenmelisse servieren.