

**Für 6 Personen**

## **Grießflammerie mit Birnen Zwetschken Kompott**

### **Zutaten**

3 Dotter  
100 g Kristallzucker  
380 ml Milch  
Prise Salz  
Vanille  
100 g Grieß  
3 Blatt Gelatine  
350 ml Schlagobers

3 Birnen  
500 g Zwetschken  
1 EL Kristallzucker  
Zimt



### **Zubereitung**

- Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen
- Milch mit Vanille, Salz und der Hälfte des Zuckers aufkochen
- Grieß dazu geben und einkochen bis eine cremige Konsistenz entsteht
- Bei Zimmertemperatur auskühlen lassen
- Dotter mit dem restlichen Kristallzucker über Dampf erst warm und dann kalt schlagen
- Aufgelöste Gelatine (nach Wunsch die Gelatine in etwas Whisky oder Grand Marnier auflösen) und die Dottermasse mit der Grießmasse vermengen
- Das geschlagene Schlagobers unterheben
- In Gläser füllen oder im Ganzen einige Stunden kaltstellen
- Mit Birnen Zwetschken Kompott servieren
  
- Kristallzucker in einen Topf karamellisieren lassen
- Die Zwetschken und die Birnenspalten dazu geben und mit etwas Wasser oder Rotwein aufgießen
- Nach Belieben mit Zimt abschmecken.

**Tipp:** lässt sich prima am Vortag oder einige Stunden vor dem Essen in Gläser abgefüllt vorbereiten.

Rezept mit freundlicher Genehmigung von Balla's Tortenschmiede 😊 Danke!