

Schmeckt perfekt



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Grießflammeri mit Holler und Erdbeeren

**1 Stunde (ohne Steh- und Kühlzeiten)/
aufwendig**



Zutaten für 4 Personen

Für das Grießflammeri: 250 g Milch, 50 g Zucker, 40 g Grieß, Mark von 1/2 Vanilleschote; 1 ½ Blätter eingeweichte Gelatine, 20 g Holunderblütensirup, 250 g geschlagenes Obers, 1 Bio Orange, 1 Bio Zitrone, 300 Erdbeeren, 2 TL Staubzucker,

Für das Sauerrahmeis: 500 g Sauerrahm, 100 g Staubzucker, 20 g Milchpulver, 60 g Zitronensaft, Schale von 1 Bio Zitrone, geröstete karamellierte Haselnüsse.

Für die Hippen: 160 g Butter, 80 g Mehl, 150 g Ahornsirup, 130 g brauner Zucker, 35 g geriebene Haselnüsse.

Zubereitung

Für das Grießflammeri in einem Topf Milch mit Vanillemark und Zucker aufkochen, Grieß einrühren, kurz kochen und dann quellen lassen.

Die eingeweichte und gut ausgedrückte Gelatine sowie den Holunderblütensirup in die warme Grießmasse einrühren. Kalt rühren und noch bevor die Masse stockt das geschlagene Obers unterheben.

In Formen füllen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Einige Erdbeeren zum Dekorieren beiseite stellen. Den Rest mit dem Staubzucker zu einem Mark pürieren. Mit etwas Holunderblütensirup, Zitrusaft und –schalen abschmecken.

Für das Eis den Sauerrahm mit Zucker und Milchpulver glatt rühren. Mit Zitronensaft und –schale abschmecken und in einer Eismaschine frieren

Für die Hippen die weiche Butter mit Ahornsirup schaumig aufmixen, Zucker, Mehl und Haselnüsse zugeben und glatt rühren. Teig etwas rasten lassen und danach zu Bällchen formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und bei 160 °C backen.

Einige Erdbeeren schneiden und mit Zitronensaft und Zucker marinieren.

Die Gläser mit dem Grießflammeri aus dem Kühlschrank geben, etwas Erdbeerpüree darauf verteilen, die marinierten Erdbeeren darauf setzen, mit Hippen und Haselnüsse dekorieren. Das Sauerrahmeis dazu servieren.