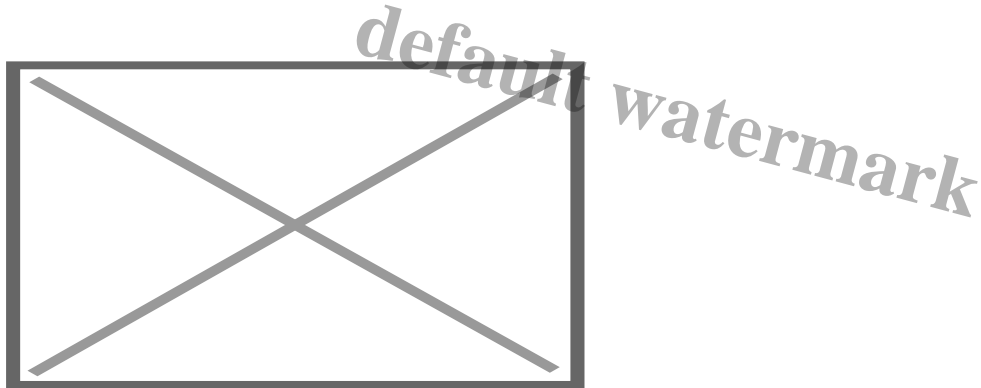




WW Espresso GrieÅ? mit Portweinkirschen

Description



FÃ¼r 2 Personen
250 ml Milch (2 P.)
65 ml Espresso
1 Prise abger. Zitronenschale
2 EL Zucker (2 P.)
1 Prise Salz
45 g getr. Weizenvollkorn GrieÅ? (1,5 P.)
1 TL Kakaopulver
1 Ei (2 P.)
1 kl. Glas Sauerkirschen (ohne Zucker, 185 g Abtropfgewicht) (1 P.)
20 ml Portwein (0,5 P.)
einige Tropfen SÃ¼Ã?stoff
1/2 TL StÃ¤rkekornmehl

Zubereitung:

1. Milch, Espresso, Zitronenschale, 2 EsslÃ¶ffel Zucker und Salz aufkochen. GrieÅ? und Kakao mischen und in die kochende Milch streuen, unter RÃ¼hren wenige Minuten kÃ¼cheln lassen. Ei trennen. Eigelb einrÃ¼hren. GrieÅ? etwas auskÃ¼hlen lassen, Zitronenschale entfernen. EiweiÃ? steif schlagen und unterziehen. In zwei mit kaltem Wasser ausgespÃ¼lten PuddingfÃ¶rmchen (oder Tassen)

fÄ¼llen und ca. 1 Stunde kalt werden lassen.

2. Abgetropfte Kirschen mit Portwein und SÄ¼Ä?stoff aufkochen und ca. 10 Minuten kÄ¼cheln lassen. StÄ¼rke mit etwas Wasser anrÄ¼hren und zu den Kirschen geben. Wenige Minuten kÄ¼cheln lassen. GrieÄ¼stÄ¼rzen und mit den Kirschen (heiÄ¼ oder kalt) anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

KÄ¼hlzeit: ca. 1 Stunde

Garzeit: ca. 20 Minuten

Pro Person: 4,5 P.

Category

1. WW-Rezepte

Date Created

Juni 10, 2017

Author

rezeptadmin

default watermark