

APRIKOSENBLUMEN MIT HIMBEERKOMPOTT



Milchprodukte.
Werde gross.
Bleibe stark.



Kurzer Transportweg - ihr Beitrag zum Klimaschutz

ZUTATEN

Zubereiten: ca. 50 Minuten

Kühl stellen: ca. 4 Stunden

Für 4 Personen

1 Blech von 25×25 cm
Backpapier für das Blech
Blumenausstecher

Griess:

1 l Milchwasser, halb Milch/halb Wasser
1/4 TL Salz
275 g Hartweizengriess
200 g Aprikosen, klein gewürfelt
2 TL Vanillezucker
100 g Zucker
2 EL Butter

2 EL Butter, flüssig, zum Bestreichen
3-4 EL Zucker zum Bestreuen

Himbeerkompott:

1,5 dl Wasser
50 g Zucker
2 Zweige Verveine oder Zitronenmelisse
400 g Himbeeren

1-2 EL Pistazien, gehackt, zum Garnieren



ZUBEREITUNG

1 Griess: Milchwasser aufkochen, salzen. Griess unter Rühren einrieseln lassen. Aprikosen und Vanillezucker beifügen, bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Rühren 10-15 Minuten zu einem dicken Brei kochen. Zucker und Butter darunterrühren. Die Masse im vorbereiteten Blech flachstreichen, auskühlen und fest werden lassen.

2 Kompott: Wasser und Zucker aufkochen, Verveine oder Zitronenmelisse beigeben, auskühlen lassen. Blättchen entfernen. Sirup über die Himbeeren giessen.

3 Aus dem Griess Blumen ausstechen, auf das mit Backpapier belegte Blech setzen, mit Butter bestreichen und mit Zucker bestreuen. Blumen bei 220°C unter dem Backofengrill kurz überbacken, dabei überwachen, auf Teller legen,

garnieren. Himbeerkompott dazu servieren.

Griessblumen auf Teller verteilen, mit Butter bestreichen und mit Zucker bestreuen. Dann mit dem Gasbrenner ab-flämmen und mit dem Kompott servieren.