



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Müttevazı Lezzetler® Kochrezepte

Griessdessert mit Sauerkirschen

Vişneli İrmik Tatlısı



1 Glas Griess
1 kg Milch
1 ½ Gläser Zucker
2 Gläser Sauerkirschen
1 Pkg Vanillezucker
Für die Oberfläche:
1 Glas Sauerkirschsafft
1 Glas Wasser
2 EL Weizenstärke
3 EL Zucker
1 EL Kokosraspel

In einem Topf kalte Milch, Griess und Zucker vermischen und bei mittlerer Heizstufe unter stetigem Umrühren aufquellen lassen.

Danach vom Herd nehmen und zuerst Vanillezucker und gesäuberte Sauerkirschen hinzufügen und vermischen und in ein Gefäß mit Rand mit einem Durchmesser 25-30 cm einfüllen.

Während das Griessdessert abkühlt den Brei zubereiten, in einen kleinen Topf Sauerkirschsafft, Wasser, Weizenstärke und Zucker hineinfüllen und vermischen bis die Weizenstärke sich aufgelöst hat. Bei mittlerer Heizstufe unter stetigem Umrühren kochen bis eine klare Masse entstanden ist.

Den Brei auf das Griessdessert eben verteilen und im unteren Fach des Kühlschranks vier Stunden stehen lassen.

Je nach Wunsch zuschneiden, mit Kokosraspel bestreuen und servieren.

Tipp: Jedes Dessert das mit Gellee zubereitet werden kann, kann auch mit Brei zubereitet werden.