



Mandelgrieß mit Zwetschgen (Dessert)

Zutaten (Für 4 Personen)

375 ml Milch
150 g gemahlene Mandeln
80 g Zucker
2 Pk. Vanillezucker
Salz
60 g Grieß
100 g Schlagsahne
600 ml Rotwein
120 g brauner Zucker
1 Teebeutel Glühweingewürz, (für 0,7 l Wein)
500 g Zwetschgenhälften

Zubereitung

375 ml Milch aufkochen. 150 g gemahlene Mandeln, 80 g Zucker, 2 Pk. Vanillezucker, 1 Prise Salz und 60 g Grieß mischen. Unter Rühren in der Milch aufkochen. Auf der ausgeschalteten Kochstelle unter Rühren 5 Min. quellen lassen. Im kalten Wasserbad unter Rühren abkühlen lassen.

100 ml Schlagsahne steif schlagen. Unter die kalte Mandelcreme heben, auf 4 Gläser verteilen und abgedeckt kalt stellen.

600 ml Rotwein, 120 g braunen Zucker und 1 Teebeutel Glühweingewürz (für 0,7 l Wein) aufkochen und bei starker Hitze auf die Hälfte einkochen. Gewürz entfernen, 500 g TK-Zwetschgenhälften zum Wein geben, zugedeckt aufkochen und bei milder Hitze 5 Min. kochen. Zwetschgen abkühlen lassen. Auf der Creme anrichten.