



Grießbrei mit Marzipan, Haselnüssen & Kompott



Zutaten

Menge

2 Handvoll	Kirschen
2 EL	Zucker
8	Pflaumen
2 EL	Speisestärke
1 Becher	Sahne
150 g	Grieß
2 EL	Honig
1 kleines Glas	Kirschen
1/2 Liter	Milch
1	Birne
1/2 Pck.	Nuss-Nougat
1/2 Pck.	Marzipan
1 Pck.	Haselnusskerne, ganz
1/2 Pck.	Raspelschokolade
2 EL	Ahornsirup

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min.

pro Portion: 6130 kJ, 1464 kcal, 172 g Kohlenhydrate, 28,5 g Eiweiß, 82,3 g Fett, 42,8 mg Cholesterin, 18,8 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



Zubereitung

Wenn du auch so gerne Grießbrei magst, ist dieser Nougat-Marzipan-Grießbrei dein absoluter Traum! Zu dem süßen Grießbrei gibt es nämlich ein selbstgemachtes Pflaumen-Kirsch-Kompott, karamellierte Haselnüsse und Birnen. Für den Grießbrei lässt du einfach Sahne, Milch und Marzipan in einem Topf erhitzen und gibst dann den Grieß hinzu. Zum Schluss wird dann noch leckerer Nougat und Schokoraschel eingeehrt. In das selbstgemachte Kompott kommen frische Pflaumen, Kirschen und Kirschsaf. Anschließend muss du nur noch die Haselnüsse in Honig karamellisieren und die Birnen mit etwas Ahornsirup andünsten. Also, worauf wartest du noch? So einfach geht's:

Step 1:

Zuerst kannst du das Kompott zubereiten. Dazu die Kirschen halbieren und entkernen. Die Pflaumen ebenfalls halbieren und entkernen und anschließend die Hälften dritteln. Dann gießt du die Kirschen aus dem Glas ab und fängst den Saft auf. Die Hälfte des Saftes mit der Speisestärke anrühren. Dann kannst du beide Kirscharten, die Pflaumen und den restlichen Saft in einen Topf geben und alles erhitzen. Sobald alles langsam anfängt zu köcheln kannst du die angerührte Speisestärke dazugeben und alles gut miteinander verrühren. Das Kompott kurz köcheln lassen und anschließend warm stellen.

Step 2:

Für das Topping kannst du zuerst die Haselnüsse in ein sauberes Küchentuch legen und durch Schlagen mit einem Nudelholz zerkleinern. Eine kleine Pfanne erhitzen und die Haselnussstücke darin kurz anrösten. Den Honig dazugeben und die Nüsse karamellisieren lassen. Die Nüsse kannst du anschließend auf einem Stück Backpapier abkühlen lassen.

Step 3:

Dann kannst du die Birne entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Eine beschichtete Pfanne ohne Fett erhitzen und die Birnenscheiben darin andünsten. Den Zucker aufstreuen, die Birnen wenden und nochmals kurz von der anderen Seite anschwitzen. Jetzt kannst du den Ahornsirup hinzugeben und die Birnenscheiben leicht karamellisieren lassen. Die Birnen von der Herdplatte nehmen und in der Pfanne warmhalten

Step 4:

Jetzt kannst du den Grießbrei zubereiten. Dazu die Milch mit der Sahne und dem Marzipan in einem großen Topf erhitzen. Sobald die Milch anfängt zu köcheln kannst du den Grieß einrühren und das Ganze etwas anziehen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und das Nougat und die Raspelschokolade einrühren.

Step 5:

Den Grießbrei in tiefen Tellern anrichten und mit dem Kompott, den Birnen und den Haselnüssen als Topping servieren.

