

Gebackene Eierlikör-Fruhsommer-Grießschnitte mit glasierten Früchten

Zutaten

(für 4-6 Portionen)

Für die Eierlikör-Grießschnitte:

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
400 ml Milch
80 g Zucker
100 g Hartweizengrieß
1 Eigelb
1 Eiweiß
1 Prise Salz
Abrieb von 1/4 Zitrone
Vanille (Zucker oder Schote)
1 Ei
Paniermehl (Getrocknete Brötchen, Cornflakes, Nüsse)
Beerenfrüchte zum Garnieren

Für die glasierten Früchte:

250 g Fresh Cuts
50 g Butter
50 g Zucker

Zubereitung

1. Milch, VERPOORTEN ORIGINAL und Zucker mit Gewürzen aufkochen und den Grieß einrühren. Von der Kochstelle nehmen und gut durchrühren.
2. Eigelb noch in die heiße Grießmasse einrühren.
3. Eiweiß zu Eischnee aufschlagen und vorsichtig unter die Grießmasse heben, bis die Masse wieder Bindung hat.
4. Die fertige Grießmasse nun 2 cm dick auf Backpapier oder Backmatte (Silicon oder Teflon) gleichmäßig aufstreichen, die Oberfläche mit Klarsichtfolie abdecken und im Kühlschrank ca. 1 Std. kaltstellen.
5. Anschließend können Sie die kalte und erstarrte Grießschnitte in kleine Dreiecke oder Rechtecke schneiden, mit Ei und Paniermehl wie ein Schnitzel panieren.
(Tipp: Man kann herkömmliches Paniermehl auch zusätzlich mit Cornflakes oder Nüssen geschmacklich aufbessern)
6. Nun können Sie die Grießschnitte in Butter goldbraun braten.

Zubereitung glasierte Früchte:

1. Zucker in einem Topf karamellisieren und mit der Butter ablöschen.
2. Früchte zugeben und kurz durchschwenken, bis die Früchte warm sind. Nun können Sie das Dessert anrichten und mit VERPOORTEN ORIGINAL und den frischen Beeren nach Belieben veredeln.

Tipp: Fresh Cuts bekommen Sie in jedem gut sortierten Supermarkt in der Kühltheke. Hervorragend schmeckt dazu auch eine Kugel Eis Ihrer Wahl!



[Link zum Rezept: Gebackene Eierlikör-Fruhsommer-Grießschnitte mit glasierten Früchten](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Gebackene Eierlikör-Fruhsommer-Grießschnitte mit glasierten Früchten

Leser-Tipp

Tipp: Fresh Cuts bekommen Sie in jedem gut sortierten Supermarkt in der Kühltheke. Hervorragend schmeckt dazu auch eine Kugel Eis Ihrer Wahl!

[Link zum Rezept: Gebackene Eierlikör-Fruhsommer-Grießschnitte mit glasierten Früchten](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de