

schnell gemachtes Eierlikör-Griess-Flammerie

Zutaten

schnell gemachtes Eierlikör-Dessert

300 ml Milch

200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 Prise Salz

Mark einer halben Vanilleschote

60 g Weichweizengrieß

1 Ei



Zubereitung

Milch, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Zucker, Salz und Vanillezucker 5 Minuten kochen, Grieß einrieseln lassen. 10 Minuten quellen lassen, dann das Eigelb einrühren. Eiweiß steif schlagen und unterrühren

[Link zum Rezept: schnell gemachtes Eierlikör-Griess-Flammerie](#)

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