

## Soufflierter Grießschmarrn mit Himbeer-Rhabarber & Waldmeistereis

Griß di Rezepte

Obst

Österreichisch

Sommer

Vegetarisch

### ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Für das Waldmeistereis Milch mit Obers und Waldmeistersirup aufkochen, zur Seite stellen. Dotter mit Zucker mit dem Schneebesen schaumig aufschlagen und mit einem Schöpfer der aufgekochten Mischung zur Rose abziehen (in einem Schneekessel über Wasserdampf mit dem Schneebesen ständig rühren und auf 82 °C erhitzen, bis eine leichte Bindung entsteht). Mit der restlichen Milch-Obers-Sirup- Mischung verrühren, abkühlen lassen und in einer Eismaschine gefrieren.

Für den Grießschmarrn Milch mit Butter und Salz aufkochen. Grieß einrieseln lassen, mit dem Schneebesen schnell durchrühren, mit einem Kochlöffel weiterrühren. Gut 2–3 Minuten durchkochen, bis sich die Grießmasse vom Boden löst und etwas von der Butter aus der Masse austritt. Zur Seite stellen. Eier trennen, Dotter mit dem Schneebesen mit der Maisstärke glattrühren.

Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen.

Abgekühlte Grießmasse mit dem Rührbesen der Küchenmaschine schaumig aufschlagen. Dotter-Stärke-Mischung langsam dazugeben und weiterschlagen. Eiweiß mit dem Schneebesen anschlagen, Zucker in 3 Portionen dazugeben, Eiweiß zu festem Schnee ausschlagen. Zuerst mit dem Schneebesen (Konsistenz der Massen angleichen), dann mit dem Teigschaber unter die Grießmasse heben.

Ein Reindl mit Butter ausfetten und mit Kristallzucker ausstreuen. Masse in die Form geben und ca. 40 Minuten im vorgeheizten Ofen goldbraun backen.

Rhabarber putzen (schälen nicht nötig) und quer zur Faser in 1 cm dicke Stücke schneiden. Rhabarberstücke mit Himbeersirup und Himbeeren mischen und einmal aufkochen lassen. 2 Minuten köcheln und mit der angerührten Maisstärke abbinden, einmal aufkochen. Zur Seite stellen, mit Limettenabrieb und -saft, evtl. Zucker abschmecken.

Grießschmarrn aus dem Ofen nehmen und mit einer Palette in grobe Stücke zerreißen, anzuckern, mit Himbeer-Rhabarber und Waldmeistereis servieren.



### ZUTATEN

#### FÜR DAS WALDMEISTEREIS:

100 ml Milch

75 ml Obers

100 ml Waldmeistersirup

3 Dotter

30 g Kristallzucker

#### FÜR DEN GRIESSCHMARRN:

500 ml Milch

60 g Butter

gute Prise Salz

90 g Weizengrieß

4 Eier

20 g Maisstärke

80 g Kristallzucker

Butter und Kristallzucker

für die Form

#### FÜR DEN RHABARBER IN HIMBEERSAFT:

400 g Rhabarber

250 ml Himbeersirup

100 g TK-Himbeeren

1 EL Maisstärke, in 2 EL kaltem Wasser angerührt

Abrieb und Saft von 2 unbehandelten Limetten

evtl. Zucker nach Geschmack

Staubzucker zum  
Bestreuen