

# Griess-Mousse aus dem Naturpark Diemtital

## Dessert



**Zubereitungszeit:** ca. 15 Minuten

**Kühlzeit:** ca. 4 Stunden

## Zutaten

- 4.5dl Milch
- 1 Stk. Zitronenschale
- 1 Vanillestängel, aufgeschnitten und ausgekratzt
- 50g Griess
- 3 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
- 2 Eier
- 70g Zucker
- 2.5dl Rahm, geschlagen

## Zubereitung

- Milch mit Zitronenschale und Vanillestängel (inkl. Mark) aufkochen.
- Griess unter Rühren einrieseln lassen.
- Unter stetem Rühren 5 Minuten köcheln lassen.
- Pfanne von der Hitze nehmen, Eigelb unter die Masse rühren.
- Gut ausgedrückte Gelatine hinzugeben.
- Im Wasserbad auskühlen lassen. Dabei gelegentlich rühren. Eiweiss mit Zucker steif schlagen und unterziehen.
- Geschlagenen Rahm ebenfalls unterziehen.
- Ungefähr vier Stunden kühl stellen.

## Autorin

Anna Kunz  
Gasthof Hirschen Oey  
[www.hirschenoey.ch](http://www.hirschenoey.ch)

## Tipps

- Zum Griess-Mousse passt im Frühling hervorragend Rhabarberkompott.