

Mandel-Grießdessert mit Ciderbirnen



Zutaten:

- 250 ml Mandelmilch
- 200 ml Schlagsahne (oder pflanzliche Schlagsahne)
- 35 g Grieß (Weichweizen)
- 35 g Mandeln, gemahlen
- Nach Belieben: Zucker oder Honig
- Abrieb einer halbe Bio-Zitrone
- 1-2 Birnen
- 0,33 l Cider
- 0,20 l Apfelsaft
- 35 g Stärke
- optional: 30 g Honig
- Deko: Pistazien, Mandeln, Haselnüsse, Minze



Zubereitung

Grieß, Mandeln und Mandelmilch mit Zucker und Zitronenabrieb aufkochen. 2-3 Minuten rührend köcheln, bis der Brei andickt. Danach von der Kochstelle ziehen und abkühlen lassen. Tipp: Topf in Eiswasser stellen und kaltrühren.

Die Sahne steif schlagen. Sobald der Brei Zimmertemperatur hat, die geschlagene Sahne unterheben und in Gläser oder Schalen füllen.

Die Birnen schälen, entkernen und in 0,5 cm große Würfel schneiden.

Die Stärke mit Apfelsaft klumpenfrei verrühren und in einem Topf mit Cider (optional noch 30 g Honig) aufkochen.

Die Birnenstücke hinzugeben und rührend ca. 3-4 Minuten köcheln lassen. Den Topf beiseitestellen und auskühlen lassen.

Die Ciderbirnen auf die Mandel-Grießschicht verteilen. Mit Pistazien, Mandeln und Haselnüssen belegen und mit Minze dekorieren.

Tipp: Wer möchte, gibt noch etwas Zimt in den Mandel-Grießbrei.