

Mokka-Grießflammeri mit Anis-Äpfeln & karamellisierten Haselnüssen



Zutaten:

- 200 ml Milch
- 40 g Zucker
- 30 g Weichweizengrieß
- 1,5 Blatt Gelatine
- 4 EL Mocca (oder Espresso)
- 100 ml Sahne



Extra

- 1-2 Äpfel
- 200 ml Apfelsaft (oder Wasser)
- 25 g Zucker oder Honig
- 1 Sternanis
- Wer möchte: 4 cl Obstwasser oder Apfellikör
- 50 g Haselnüsse
- 50 g brauner Zucker

Zubereitung

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

40 g Zucker in einem Topf schmelzen und bei mittlerer Hitze karamellisieren. Erst mit 4 EL Mocca löschen und dann nach und nach Milch zugeben (vorsichtig!). Solange bei mittlerer Hitze köcheln, bis sich das Karamell aufgelöst hat.

Den Weichweizengrieß in die Karamellmilch zugeben und alles rührend 1-2 Minuten kochen. Den Topf von der Kochstelle nehmen und die eingeweichte Gelatine im Grieß auflösen.

Dann alles in eine Schüssel umfüllen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Die Sahne steif schlagen und in die Grießmasse unterheben.

Die Grießmasse in kleine Förmchen abfüllen (oder alles in eine passende Schüssel geben). Im Kühlschrank 5-6 Stunden abkühlen lassen. Vor dem Servieren die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen (3-5 Sekunden) und

auf Teller stürzen.

Die Äpfel waschen und mit einem Kugelausstecher Kugeln aushöhlen. Alternativ die Äpfel in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Apfelstücke in einem kleinen Topf mit Apfelsaft, Sternanis, Zucker oder Honig ca. 5 Minuten kochen. Dann im Sud auskühlen lassen.

Für die Haselnüsse den braunen Zucker in einer Pfanne langsam und bei mittlerer Hitze schmelzen, bis dieser karamellisiert. Die Haselnüsse zugeben und im Karamell verrühren. Die karamellisierten Nüsse auf einem Backpapier erkalten lassen.

Mocca-Flammeri mit Äpfeln und den karamellisierten Nüssen anrichten. Mit feinem Mocca-Kakaopulver leicht bestreuen.

Wer möchte, gibt noch etwas Brösel von Karamellkeksen und Vanillesoße dazu.