Zutaten für 5 Personen:

125 ml Biovollmilch, 3,6% Fett

125 ml Wasser

30 ml Traminer Spätlese

35 g Weizengrieß

65 g Rotholzer Blauhudler

2 St. Eigelb, M

Abrieb einer unbehandelten ½ Zitrone

1 Prise Salz

4 St. Eiweiß, M

20 g Kristallzucker



Herstellung:

- 1. Milch, Wasser und Traminer Spätlese in einer Kasserolle zum Kochen bringen.
- 2. Flüssigkeit von der Flamme nehmen und den Grieß unter ständigem Rühren einrieseln lassen, bis eine zähe Masse entsteht.
- 3. Masse auskühlen lassen, mit dem Eigelb glattrühren und den geriebenen Blauhudlerkäse flockenweise mit dem Abrieb der Zitronen unterheben.
- 4. Eiweiß mit dem Kristallzucker und Salz cremig aufschlagen und vorsichtig unter die Blauhudler-Grießmasse heben.
- 5. Masse in gebutterte und gezuckerte Eierförmchen geben (3/4 hoch einfüllen).
- 6. Förmchen im Wasserbad bei 120 °C etwa 20 Minuten pochieren.
- 7. Mit Stauzucker bestreuen.

Wissenswertes zum Rezept

- a. Eigelb in die überkühlte Masse einrühren, dass es nicht gerinnt.
- b. Eiweiß cremig aufschlagen so, dass es die Masse auch lockert.

