

## Flammeri - Info

Kategorien: Dessert, Wissen, Info

Zutaten für: 1 Rezept

Flammeri

### Anleitung:

Flammeri ist eine beliebte kalte Dessertspeise aus Griess, Puddingpulver, Sago, Mehl oder Reis, mit Wasser, Milch, Fruchtsaft oder auch Wein sowie mit Zucker und nach Belieben auch das Wort Flammeri leitet sich vom englischen "flummery" (Hafermehlbrei) ab, wird aber heute durch das Wort Pudding immer mehr verdrängt. Der auch mit Eiern, etwas Butter, Rum oder Arrak verfeinert. Soll immer einige Stunden vor dem Servieren zubereitet werden, damit er im Kuehlschrank gut gekuehlt werden kann.

Fuer 1/2 l Fluessigkeit rechnet man als Bindemittel 50 g Griess, 75 g Reis, 100 Gramm Sago, 40 g Speisestaerke (fuer 4 Portionen). Die heisse Flammerimasse in eine kalt ausgespuelte Form giessen, abkuehlen lassen und dann in den Kuehlschrank stellen. Vor dem Stuerzen mit dem Messer den Rand des Flammeri leicht loesen, eine Platte ueber die Form legen und Stuerzen. Sollte er sich nicht loesen, halte man ein heisses nasses Tuch ueber die Form. 1 Abart des Flammeri ist die Gruetze, die aus Fruchtsaft, mit Staerkemehl eingedickt, bereitet wird. Auch sie wird eisgekuehlt serviert. Flammeri gibt es auch als Fertigprodukt. Man bereitet sie nach den Gebrauchsanweisungen zu, kann sie aber noch durch eigene Note variieren und verfeinern, so kann man noch zusaetzlich 1 Eigelb unter die gekochte Flammerimasse ruehren, oder an Fluessigkeit halb Milch halb geschlagene Sahne verwenden, die man erst nach dem Kochen und Abkuehlen in die fertige Flammerimasse zieht. Oder man kann halb Wasser halb Wein zum Kochen verwenden, oder die Flammeri durch frische Fruechte, gehackte Nuesse usw. anreichern, die man in die bereits abgekuehlte Masse ruehrt.