

Grießnocken mit Kiwi

Zutaten für 4 Personen:

1 Blatt weiße Gelatine
200 ml. Milch
2 EL. Zucker
25 gr. Weichweizen-Grieß
100 gr. Schlagsahne
1 Päckchen Vanillin-Zucker
2 EL. Zitronensaft -
1 EL. flüssiger Honig
2 EL. + 1 TL Puderzucker
4 Kiwis

Zubereitung:

Gelatine kalt einweichen. Milch und Zucker aufkochen. Grieß unter Rühren einstreuen und ca. 3 Minuten ausquellen lassen. Etwas abkühlen. Gelatine ausdrücken und im heißen Grieß auflösen. Ca. 45 Minuten kalt stellen. Ab und zu umrühren.

Sahne steif schlagen. Vanillin-Zucker dabei einrieseln lassen.

Mit dem Schneebesen unter den Grieß heben. Mind. 4 Stunden kalt stellen.

Zitronensaft, Honig und 2 EL Puderzucker verrühren.

Kiwis schälen und in Scheiben schneiden. Kiwischeiben auf 4 Teller anrichten und mit der Marinade beträufeln.

Von der Grießmasse mit einem in heißes Wasser getauchten Esslöffel ca. 8 Nocken abstechen. Neben den Kiwis anrichten. Mit Zitronenspalten verzieren.

Mit 1 TL. Puderzucker bestäuben.

Bon appé tit!