

Zeitangabe 

Kosten 

Ernährungsinfos

Allergierisiken: Milchprodukte, Gluten

Es kann für dieses Rezept auch Vollkorn Grieß verwendet werden.

Für die Sauce eignen sich hervorragend tiefgefrorene TK-Erdbeeren. Dadurch kann das Rezept ganzjährig im Unterricht umgesetzt werden.

Das Rezept im Unterricht

Passende unterrichtliche Themen:

- Arbeit mit dem elektrischen Kochfeld
- Kohlenhydrate/Zucker
- Das Weizenkorn und die Produkte daraus
- Milchprodukte
- Saisonales Obst (Erdbeeren) und Haltbarmachung
- Kochen für Gäste (Menü)

Der Grießflammeri lässt sich – durch die angegebene Menge Grieß – sehr gut stürzen, wenn man ihn lange genug auskühlen lässt. Wenn die Schüler die gefüllten Förmchen in ein kaltes Wasserbad stellen, dann kühlt es schneller aus. Wenn Sie jedoch Bedenken haben, dass die Gruppe nicht schnell genug arbeitet und dementsprechend Zeit für das Auskühlen fehlt, dann empfiehlt es sich, die Grießmenge auf 110 g zu erhöhen. Der Flammeri ist dann etwas gröber, aber noch nicht komplett erkaltet formschön zu stürzen. Dazu einfach vorsichtig (von Hand) die Haut an der Oberfläche des Flammeris vom Rand lösen und stürzen. Wichtig ist, dass die Förmchen direkt vor dem Einfüllen kalt ausgespült wurden.

Flammeri ist eine andere Bezeichnung für eine Dessertcreme, die man in Deutschland umgangssprachlich als Pudding bezeichnet. Unter dem Begriff Pudding versteckt sich sprachlich aber auch eine Art süßer oder herzhafter Kuchen, der in einer Blechform im Wasserbad gegart wird.



Einkaufsliste für 4 Gruppen

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> 3 l Vollmilch | <input type="checkbox"/> Salz |
| <input type="checkbox"/> 280 g Zucker | <input type="checkbox"/> ggf. unbehandelte Zitronen |
| <input type="checkbox"/> 400 g Weichweizengrieß | |
| <input type="checkbox"/> 4 Beutel Vanillezucker | |
| <input type="checkbox"/> 1200 g Erdbeeren (frisch oder TK) | |
| <input type="checkbox"/> Puderzucker | |