

Grünkern-Dessert nach Otto Vogelmann



Zutaten:

6 Eier
180 g Zucker
100 g Grünkernmehl
80 g Weizenmehl
500 ml Milch
50 g Grünkernschrot
120 g Zucker
4 Eigelbe
8 Blätter Gelatine
500 ml Sahne
1 Vanilleschote



Zubereitung

Für den Grünkern-Biskuit die Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, den Zucker einrieseln und rühren, bis er sich aufgelöst hat. Die Eigelbe einzeln unterrühren. Die Mehle sieben und vorsichtig unterheben. Bei 160°C ca. 20 Minuten backen. Je nachdem wie serviert wird können nach dem Abkühlen Kreise ausgestochen werden.

Für die Grünkern-Creme den Grünkernschrot in 250 ml Milch langsam gar kochen und auskühlen lassen. Die restlichen 250 ml Milch mit der Vanilleschote aufkochen. In der Zwischenzeit die Eigelbe und Zucker schaumig schlagen. Die heiße Milch langsam nach und nach zur Eigelbmasse geben und über heißem Wasserbad cremig-fest zur Rose aufschlagen. Nicht zum kochen bringen, da sie sonst gerinnt. Man nennt das "zur Rose abziehen" da die Masse, wenn man sie über den Rücken eines Holzkochlöffels laufen lässt und leicht darüber pustet, Wellen wie bei einer Rose bildet.

Gelatine in kaltem Wasser ca. 5-10 Minuten einweichen und dazu geben. Die Masse durch ein Haarsieb passieren. Beginnt die Masse zu stocken, die geschlagene Sahne und die Grünkerncreme unterheben.

Tipp: Zum Servieren abwechselnd Erdbeerwürfel, Biskuitkreise, Grünkern-Creme und geraspelten Apfel in ein Glas schichten. Falls gewünscht, mit Minze dekorieren.