

Monte con Leche

Für 6 Portionen

200 g Weizenkörner, vorgegart	500 ml Milch	3 EL Zucker
1 Zimtstange	2 TL Speisestärke	1 Granatapfel
1 Becher Sahne, steif		

Den Weizen in ausreichend Wasser nach Packungsanleitung fertig garen. Die weichen Körner in ein Sieb abgießen, mit der Milch zurück in den Topf geben und mit Zimt sowie Zucker aufkochen. Nach Bedarf etwas Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren und die Masse damit binden. Den Topf vom Herd nehmen und das Eigelb unterziehen.

Die Mote con Leche auf Dessertschalen verteilen, mit Granatapfelkernen bestreuen und mit Sahne garniert servieren. Dazu passen zum Beispiel Churros.

Frank Rosin am 16. März 2016