

---

## REZEPT DES MOMENTS

### Regional. Saisonal. Originell.

---



#### ZITRONEN-GRIESS-SCHNITTEN MIT WALNÜSSEN

##### ZUTATEN

170 g Hartweizengries  
350 g Joghurt  
1 unbehandelte Zitrone  
½ TL Kardamon  
170g Zucker  
1 El Rosenwasser  
2 Eiweiß  
1 Prise Salz  
24 Walnusshälften  
Butter und zusätzlichen Gries für für die Form

##### ZUBEREITUNG

- Gries mit Joghurt mischen und abgedeckt ca. 2 Stunden quellen lassen
- Schale der unbehandelten Zitrone abreiben, Saft auspressen
- 170 ml Wasser mit Zitronensaft, Kardamon und 120g Zucker zu einem Sirup einkochen, abkühlen lassen und erst dann das Rosenwasser und Zitronenschale einrühren
- Den Backofen auf 220g vorheizen
- Eine kleinere Ofenform buttern und mit etwas Gries ausstreuen
- Eiweiß mit dem restlichen Zucker und dem Salz steif schlagen und unter die Griesmasse heben
- Masse in die Backform füllen und 15 Minuten backen
- Dann die Masse in Quadrate schneiden, auf jedes Quadrat eine Walnuss-hälfte setzen, in weiteren 15 Minuten fertig backen
- Griesschnitten aus dem Backrohr nehmen, noch heiß mit einer Gabel einstechen
- Erst nach 10 Minuten mit dem Zitronen-Kardamon-Sirup tränken
- Vor dem Servieren abkühlen lassen

Diese Nachspeise schafft eine assoziative Verbindung zwischen Winter und Frühling: Verwendet werden lauter Zutaten, die auch im kargen Winter überall leicht erhältlich sind. Gleichzeitig schmeckt diese typisch „orientalische“ Speise derart frisch, dass man unmittelbar intensive Sonnengefühle entwickelt...