

1/2 Grießnockerl

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

250 ML	Milch
100 G	Butter
1 EL	Zucker
1 PKG	Vanillezucker
1 PRISE	Salz
125 G	Weizengrieß
1 GROSSES	Ei

Verfasst von: Melanie Schlick

Zubereitung

1. Milch, Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz aufkochen. Grieß dazugeben und bei mittlerer Hitze kochen bis sich die Masse vom Topf löst.
2. Abkühlen lassen und die Eier untermischen. Masse ca. 1-2 Stunden kühl stellen.

Ich finde die Nockerlmasse genial, man kann sie auch einen Tag im Kühlschrank lassen und erst dann zubereiten.
3. Mit 2 Esslöffel Nockerl formen und in kochendes Salzwasser einlegen. Auf kleiner Flamme zugedeckt ca. 10-20 Minuten ziehen lassen (je nach Größe der Nockerl).
4. Mit einem Siebschöpfer die Nockerl herausheben und in den Bröseln wälzen.
5. Mit Schwarzeerröster, Zwetschkenröster oder Fruchtspiegel nach Wahl schön anrichten.

Info

Eine herrliche Nachspeise!

2/2 Butterbrösel

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

150 G	Butter
150 G	Semmelbrösel
	Zucker nach Geschmack
	Fruchtspiegel, Schwarzbear-, Zwetschenröster und Früchte für die Deko

Verfasst von: Melanie Schlick

Zubereitung

1. In einer Pfanne Butter schmelzen, die Brösel darin rösten, vom Herd nehmen und mit Zucker nach Geschmack vermischen.

Bei den Butterbröseln kann man ca. ein Drittel Brösel durch geriebene Nüsse oder Keksbrösel ersetzen. Man kann sie auch mit etwas Zimt oder Lebkuchengewürz abschmecken.