

Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Nachspeisen

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Melanie Schlick

.....

Zutaten

Grießnockerl

.....

250 ML Milch

.....

100 G Butter

.....

1 EL Zucker

.....

1 PKG Vanillezucker

.....

1 PRISE Salz

.....

125 G Weizengrieß

.....

1 GROSSES Ei

.....

Butterbrösel

150 G Butter

150 G Semmelbrösel

Zucker nach Geschmack

Fruchtspiegel, Schwarzbeer-, Zwetschkenröster und Früchte für die Deko

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 Schwarzbeerröster, Zwetschkenröster oder Fruchtspiegel nach Wahl schön anrichten.

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 Keksbösel ersetzen. Man kann sie auch mit etwas Zimt oder Lebkuchengewürz abschmecken.

Eine herrliche Nachspeise!