

1/2 Grießnockerl

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Saison: Ganzjährig



Zutaten

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

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 Schwarzebeerröster, Zwetschenröster oder Fruchtspiegel nach Wahl schön anrichten.

2/2 Butterbrösel

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Saison: Ganzjährig



Zutaten

.....
150 G Butter

.....
150 G Semmelbrösel

.....
Zucker nach Geschmack

.....
Fruchtspiegel, Schwarzbear-, Zwetschenröster und Früchte für die
Deko

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 ger. Nüsse oder Keksbrösel ersetzen. Man kann sie auch mit etwas Zimt oder Lebkuchengewürz abschmecken.