



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

150 G Butter 150 G Semmelbrösel Zucker nach Geschmack Fruchtspiegel, Schwarzbeer-, Zwetschkenröster und Früchte für die Deko

Zubereitung

Grießnockerl

- 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.

Butterbrösel

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.