

Süße Grießnockerl mit Beeren

Zutaten für 5 Portionen

250 ml Milch
100 g Weizengrieß
50 g Butter
1 Stück Ei
1 Stück Dotter
5 g Vanillezucker

Beerenkompot
200 g Beerenmischung
250 ml Kirschensaft
12 g Maizena
1 EL Honig

Butterbrösel
50 g Butter
100 g Brösel
50 g Zucker



Zubereitung

1. Milch mit Butter, Vanillezucker und Salz aufkochen lassen bis es eindickt
2. Abkühlen lassen, danach die Eier einrühren
3. aus der Masse mit 2 Kaffeelöffeln Nockerl formen
4. In leicht gesalzenes, kochendes Wasser einlegen und ca. 10min ziehen lassen
5. Beerenkompot:
 - a. Kirschsaft aufkochen lassen
 - b. Maizena mit etwas Saft glattrühren und einkochen lassen
 - c. Beeren und Honig einrühren
6. Brösel:
 - a. Butter schmelzen, Brösel und Zucker darin anbräunen
7. Anrichten & Guten Appetit

Allergene: Milch, Weizen, Ei
Die 4HLA und B wünschen gutes Gelingen!