

Süße Grießknödel

Zutaten für die Grießknödel:



Miniknödel:

- 200 g Grieß
- 1 EL Weizenmehl
- 2 Eier
- 125 g Butter
- 1 Prise Salz
- 500 ml Milch
- 2 EL Zucker

Brösel:

- 75 g Butter
- 150 g Semmelbrösel
- 75 g Zucker

Für die Grießknödel werden die Eier mit der Butter schaumig geschlagen. Die Prise Salz hinzufügen. Die Milch wird mit dem Zucker gemischt und am Herd erhitzt. Die Ei-Buttermasse mit dem Schneebesen einrühren und weiter erhitzen. Kurz bevor die Masse kocht wird der Grieß eingerührt. Einmal kurz aufkochen lassen und unter Rühren vom Herd ziehen. Leicht überkühlen lassen und das Mehl hinzufügen.

Sobald die Grießmasse auf Handwärme abgekühlt ist, kann man mit den Händen kleine Knödel formen und diese in siedenden Salzwasser etwa 8 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit wird die Butter in einer Pfanne geschmolzen. Unter Rühren fügt man die Semmelbrösel und den Zucker hinzu. Die Mischung wird goldbraun angeröstet.

Die Miniknödel werden nach der aus dem Wasser gehoben und in den Bröseln gewälzt und noch warm serviert.

Wer mag, kann die Knödel noch mit Staubzucker bestreuen.

