

Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

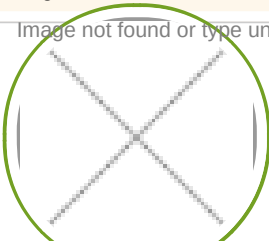
Zutaten:

1,3 l Milch
1 Prise Salz
70 g Zucker
120 g Grieß
60 g Butter
2 Stk. Eier
0,5 Pkg. Puddingpulver, Schokolade

Mein persönlicher Tipp

Rosinenliebhaber können der Nockerlmasse Rosinen beimengen.

Image not found or type unknown



Bäuerinnen Vorarlberg

Süße Grießnockerln



Foto: K&K/Andrea Jungwirth - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

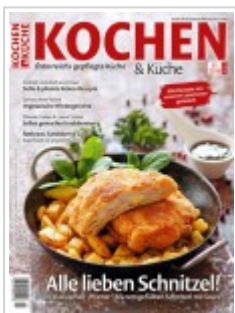
Nockerln:

- Zutaten Nockerln (für 4 Portionen): 500 ml Milch, 1 Prise Salz, 30 g Zucker, 120 g Grieß, 30 g Butter, 2 Eier
- Die Milch aufkochen, Salz, Zucker, Grieß und Butter dazugeben und ca. 10 Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verkocht ist.
- Danach vom Herd nehmen und auskühlen lassen.
- Zutaten Guss (für 4 Portionen): 500 ml Milch, 30 g Butter und 30 g Zucker
- Milch, Butter und Zucker in einer Auflaufform aufkochen.
- In die erkaltete Grießmasse die Eier einrühren, Nockerln ausstechen und diese nicht zu eng in die Auflaufform setzen (sie quellen beim Garen noch!).
- Die Grießnockerln bei 170 °C ca. 45 Minuten goldbraun backen.

Sauce:

- Zutaten (für 4 Portionen): ½ Pkg. Schokoladepudding, 300 ml Milch und 1 EL Zucker
- Für die Sauce das Puddingpulver mit einigen EL Milch und dem Zucker verrühren.
- Die restliche Milch aufkochen und die Puddingmischung hinzufügen, unter ständigem Rühren 1 Minute aufkochen lassen, dann vom Herd nehmen.
- Zu den Nockerln servieren.

Quellen:



Kochen und Küche: Bäuerinnen backen