



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

375 ml	Milch
50 g	Zucker
1 Stange	Vanilleschote
40 g	Grieß
250 ml	Schlagobers
2 Blätter	Gelatine
500 g	Holunderbeeren
250 g	Zwetschken
1 Stk.	Apfel
100 g	Zucker
1 Stange	Zimtrinde

Mein persönlicher Tipp

Alternativ zur Gelatine kann auch Agar-Agar verwendet werden.:

Katrin Fischer

Ernährungswissenschaftlerin aus Linz

Quellen:

- Romana Schneider & Martina Lettner: *Kursunterlage Genuss gelöffelt- köstliches aus der Suppenküche*

Süße Grießnockerl auf Holler-Zwetschkensüppchen

Zubereitung

Süße Grießnockerl:

- Zutaten (für 6 Portionen): 3/8 l Milch, 50 g Zucker, 1 Vanilleschote, 40 g Grieß, 1/4 l Schlagobers geschlagen, 2 Blatt Gelatine eingeweicht
- Milch mit Zucker und Vanilleschote aufkochen, den Grieß einlaufen lassen und köcheln, bis sich die Masse vom Topf löst.
- Die eingeweichte Gelatine einrühren und kalt stellen.
- Kurz vor dem Stocken das geschlagene Obers unterheben.
- Nun die Masse in eine flache Form füllen und 2-3 Stunden kühlen, damit die Masse stockt.
- Vor dem Servieren mit zwei Löffeln Nockerl abstechen. Wenn`s schnell gehen muss, kann man die Masse in kleine Gläser füllen.

Holler-Zwetschkensüppchen:

- Zutaten (für 6 Portionen): 1/2 kg Holunderbeeren, 1/4 kg Zwetschken, 1 Apfel, 100 g Zucker, 1 Zimtrinde
- Holunderbeeren abrebeln und waschen, Zwetschken entkernen und vierteln, einen Apfel schälen und grob raspeln.
- Holunderbeeren, Zwetschken, den geriebenen Apfel mit Zucker, Zimtrinde und etwas Wasser zum Kochen bringen.
- Die Hitze reduzieren und bei schwacher Hitze ca. 15 Min. köcheln lassen.