

Grießklößchen mit Powidl

VORBEREITEN

15
Min.

RUHEN

30
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

1 l Milch
75 g Zucker
1/2 Vanilleschote
400 g Grieß
2 Eier
400 g Powidl
Zimt und Zucker zum Bestreuen

Ich liebe Grieß in allen Variationen. Ob als Grießbrei oder wie hier als kleine Knödelchen, Grieß macht mich einfach glücklich. Ausserdem ist Grieß eine super günstige Zutat und sehr wandlungsfähig. Diese Klößchen esse ich am liebsten mit Powidl, zu Deutsch: Pflaumenmus aus dem Ofen. Davon hab ich immer was auf Vorrat und die feine Zimt- und Rumnote vertreibt mir an grauen Tagen jegliche Gewitterwolken aus dem Kopf. Die Grießklößchen schmecken aber auch pur mit Zimt und Zucker oder als Einlage in einer süßen Fruchtsuppe.

- 1 -

Vanilleschote auskratzen und mit dem Mark, Zucker und Milch aufkochen. Vanilleschote entfernen, Grieß

dazugeben und gut verrühren. Herd ausschalten und Grieß ca. 10 Minuten quellen lassen.

- 2 -

Ei zum Grieß geben und verkneten. 30 Minuten ruhen lassen. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen.

- 3 -

Mit feuchten Händen kleine Klößchen aus dem Grießteig formen. Klößchen ins heiße Wasser geben und bei geringer Hitze 20 Minuten gar ziehen lassen.

- 4 -

Klößchen kurz abtropfen lassen, mit Powidl anrichten, mit Zimt und Zucker bestreuen und servieren.