



Zwetschgen-GrieÅ?knÃ¶del

Description



FÃ¼r 8 Personen:

600 ml Milch
50 g Butter
140 g feiner Zucker
170 g WeichweizengrieÅ?
2 Eier (GrÃ¶Ã?e M)
8 kleine Zwetschgen
8 StÃ¼ckchen WÃ¼rfelzucker
2 EL Sliwowitz
2 EL Zimtzucker
4 EL Paniermehl

1. Milch, Butter und 90 g Zucker in einem Topf aufkochen. GrieÅ? mit einem Schneebesen einrÃ¼hren und 3 Minuten abbrennen (rÃ¼hren, bis sich ein fester Teig bildet) lassen. Teig in eine SchÃ¼ssel fÃ¼llen. Eier nacheinander unterrÃ¼hren, Teig leicht abkÃ¼hlen lassen und in 8 Portionen teilen.

2. Zwetschgen waschen und entkernen. WÃ¼rfelzucker mit Sliwowitz betrÃ¶pfeln und einen in jede Zwetschge legen. Die Zwetschgen in den Teig hÃ¼llen und zu KnÃ¶deln formen.

3. Einen Topf mit ca. 3 l Wasser und 50 g Zucker zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und die KnÃ¶del darin ca. 15 Minuten ziehen lassen, bis sie an der OberflÃ¤che schwimmen.

4. Zimtucker und Paniermehl mischen. Die KnÃ¶del darin wÃ¶rzen und nach Wunsch mit VanillesoÃe servieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

NÃ¤hrwerte pro KnÃ¶del: ca. 280 kcal,
10 g F, 40 g KH, 7 g E))

Category

1. Desserts

Date Created

Juni 10, 2017

Author

rezeptadmin

default watermark