Rezept

Süße Grießklöße

Ein Rezept von Süße Grießklöße, am 27.04.2024

Zutaten

	1l Milch
1 TL	Vanillezucker
2	Eier (L)
	Zimt-Zucker zum Bestreuen
	75g Zucker
	400g Hartweizengrieß
	Salz

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal, 8 g F, 15 g EW, 67 g KH

Zubereitung

1. Die Milch mit dem Zucker und dem Vanillezucker in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Den Grieß in die kochende Milch schütten und alles rasch gründlich verrühren. Die Herdplatte ausstellen, aber den Topf darauf stehen lassen. Mit einem Kochlöffel so lange rühren, bis die Masse zum Kloß "abbrennt", das heißt, sich am Topfboden eine weißliche Masse bildet.

2. Topf von der Herdplatte nehmen. 1 Ei aufschlagen und kurz verrühren. Das Ei zum Grieß geben und unterrühren. Nach 10 Min. das übrige Ei aufschlagen, kurz verrühren und zur Grießmasse geben. Gründlich untermischen. Das geht am besten, indem man es mit der Faust einknetet.

3. Die Grießmasse 30 Min. ruhen lassen, damit der Grieß ausquellen kann.

4. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und 2 Prisen Salz hineingeben. Mit einem nassen Esslöffel Klöße oder Nocken vom Grießteig abstechen, wenn nötig, mit feuchten Händen nachformen. Die Klöße ins Wasser geben, einmal kurz aufkochen lassen und die Klöße bei kleiner Hitze 20-25 Min. garen.

5. Gegarte Klöße mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und in eine Schüssel geben. Mit Zimt-Zucker bestreuen und servieren. Dazu passt Obstkompott oder Vanillesauce.