

ZWETSCHGEN-GRIESSKNÖDEL



ZWETSCHGEN-GRIESSKNÖDEL

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

8 Knödel | 45 Min.

Zutaten

- 600 ml Milch
- 50 g Butter
- 140 g SweetFamily Feiner Zucker
- 170 g Weichweizengriess
- 2 Eier (M)
- 8 kleine Zwetschgen
- 8 Stück SweetFamily Würfelzucker
- 2 EL Sliwowitz
- 2 EL SweetFamily Zuckerträume Zimt-Geschmack
- 4 EL Paniermehl



251

ZUBEREITUNG

279

Kcal

Knödel

7

Gramm

Eiweiß

40

Gramm

Kohlenhydrate

10

Gramm

Fett

Milch, Butter und 90 g Zucker in einem Topf aufkochen lassen. Griess mit einem Schneebesen einrühren und 3 Minuten abbrennen lassen. Teig in eine Schüssel füllen, Eier nacheinander unterrühren, Teig leicht abkühlen lassen und in 8 Stücke teilen. Zwetschgen waschen und entkernen. Würfelzucker mit Sliwowitz beträufeln und einen in jede Zwetschge legen. Die Zwetschgen in den Teig hüllen und zu Knödeln formen.

Einen Topf mit ca. 3 l Wasser und 50 g Zucker zum Kochen bringen. Die Knödel darin ca. 15 Minuten ziehen lassen, bis sie oben schwimmen. [SweetFamily Zuckerträume Zimtgeschmack](#) und Paniermehl mischen. Die Knödel darin wälzen und nach Wunsch mit Vanillesauce servieren.

Obst: Zwetschge, Pflaume