

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Weizengrießknödel, Preiselbeeren, Kakao

Zutaten

(6 Personen)

Für die Knödel

- 250 g Milch
- 1 Stk. Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- 65 g Butter
- 25 g Kristallzucker
- 75 g Weizengrieß
- 1 ganzes Ei
- Kakaopulver zum Wälzen

Für die Preiselbeeren

- 200 g Preiselbeeren, tiefgefroren
- 100 g Staubzucker

Für den Kakaocrumble

- 50 g Mehl
- 12 g Stärke
- 14 g Kakao
- 40 g geriebene Mandeln

- 2 g Fleur de Sel
- 65 g Rohrzucker
- 65 g Butter

Zubereitung

Weizengrießknödel:

Für die Knödel die Milch mit Butter, Zucker, Salz, Vanilleschote aufkochen und langsam den Grieß einlaufen lassen. Solange kochen, bis die Masse Körper bekommt. Vom Herd nehmen und überkühlen lassen. Vanilleschote entfernen. Die Eier in die lauwarme Masse einrühren und abschließend kleine Knödel formen. Kaltstellen.

Kakaocrumble:

Für die Kakaocrumble alle Zutaten miteinander vermengen und eine Rolle bilden. In Folie wickeln und ca. 1 h rasten lassen. Danach in Scheiben schneiden und diese auf ein Backblech geben und für ca. 20 Minuten bei 170 Grad backen.

Die tiefgefrorenen Preiselbeeren mit Staubzucker bestreuen und auftauen lassen.