

# Grießknödel-Auflauf mit Beerensoße

Überbackene gefüllte Grieß-Nougat-Knödel mit fruchtiger Beerensoße

4 - 6 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Auflaufform (25 x 20 cm):

Fett

### Grießknödel:

350 ml Milch  
30 g Butter  
1 EL Zucker  
Salz  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon  
Vanille-Zucker  
150 g Weichweizengrieß  
1 Ei (Größe M)  
1 Eigelb (Größe M)  
100 g Dr. Oetker Nuss-Nougat

### Guss:

1 Ei (Größe M)  
1 Eiweiß (Größe M)  
40 g Zucker  
125 g Dr. Oetker Crème double  
50 ml Milch (4 EL)  
2 EL Dr. Oetker gehackte  
Pistazien

### Beersensoße:

250 g tiefgekühltes Beerenobst  
2 EL Zucker

## 1 Grießknödel:

Milch mit Butter, Zucker, 1 Pr. Salz und Vanille-Zucker zum Kochen bringen. Grieß unter Rühren einstreuen, zum Kochen bringen und etwa 1 Min. kochen lassen. Die Masse in eine Rührschüssel geben. Ei und Eigelb mit einem Mixer (Rührstäbe) unterrühren und die Masse abkühlen lassen. Nougat in etwa 12 gleich große Stücke schneiden.

## 2 Vorbereiten:

Auflaufform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

- 3 So viel Salzwasser (auf 1 l Wasser 1 TL Salz) zum Kochen bringen, dass die Klößchen in der Flüssigkeit "schwimmen" können. Aus der Grießmasse mit Hilfe eines Esslöffels 12 Portionen abstechen. In jede Portion ein Nougatstück stecken und zu Kugeln formen. In das kochende Wasser geben und ohne Deckel etwa 10 Min. gar ziehen lassen.



**4 Guss:**

Ei und Eiweiß in einem Rührbecher mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Min. schaumig schlagen, Zucker unter Rühren einstreuen. Crème double und Milch zugeben und kurz auf niedriger Stufe unterrühren. Knödel abtropfen lassen und in die Auflaufform geben. Guss darübergießen und mit gehackten Pistazien bestreuen.

**5** Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 20 Min.**

**6 Beerensoße:**

Beerenobst mit dem Zucker in einem Topf gut verrühren. Alles unter Rühren zum Kochen bringen. Das Ganze fein pürieren und am besten warm zu dem Grießknödel-Auflauf servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Zu den Knödeln Vanilleeis oder Dr. Oetker Rote Grütze servieren.
- Je nach Saison kann die Soße auch mit frischen Beeren zubereitet werden.
- Einfacher lassen sich die Knödel portionieren, wenn Sie aus der Masse mit Hilfe von Frischhaltefolie eine Rolle formen und diese in 12 gleich große Stücke schneiden.

