

Grießknödel süß

Mit diesem Rezept gelingen ganz einfach süße Grießknödel wie von Oma. Serviert mit fruchtigen Pfirsichen ein echtes Lieblingsgericht.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

300 ml Milch
200 g Schlagsahne
2 Pck. Dr. Oetker Süße Mahlzeit
Grießbrei nach klassischer Art
100 g Dr. Oetker gehackte Mandeln
500 g Pfirsichhälften (Abtropfgew.)

Wie mache ich Grießknödel?:

1 Vorbereiten:

Milch und Sahne **sprudelnd** aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Beide Päckchen Grießbrei **gleichzeitig** unter Rühren mit einem Schneebesen zufügen und etwa **1 Min.** kräftigiterrühren. Grießbrei in eine Schüssel umfüllen und mind. 3 Std. oder abgedeckt über Nacht erkalten lassen.
Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und auf einem Teller erkalten lassen.

2 Pfirsichsoße zubereiten:

Die Pfirsiche auf einem Sieb gut abtropfen lassen und die Flüssigkeit dabei auffangen. 2 Pfirsichhälften trocken tupfen und in etwa 12 kleine Stücke schneiden. Für das Pfirsichpüree die restlichen Pfirsichhälften grob zerteilen und zusammen mit 100 ml von der aufgefangenen Pfirsichflüssigkeit pürieren.

3 Grießknödel formen:

Aus dem Grießbrei mit Hilfe eines Esslöffels etwa 12 Portionen abstechen. In jede Portion ein Pfirsichstückchen stecken und zu Kugeln formen. Die Kugeln in den gebräunten Mandeln wälzen. Die Grießknödel mit der Pfirsichsoße zusammen servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Pfirsichsaft können die Pfirsiche auch mit etwas Orangensaft oder Prosecco püriert werden.
- Zum Formen der Kugeln die Hände mit Wasser etwas anfeuchten oder Einweghandschuhe tragen.
- Zum Portionieren der Kugeln kann man gut einen Eisportionierer verwenden.