



Vanille-Grießnockerl auf Fruchtspiegel

Zutaten

Grießnockerl:

- 1/2 Liter Milch
- 2 Esslöffel Vollrohrzucker
- 1 Packung Vanillezucker
- 100 g Dinkel-Vollgrieß
- 2 Dotter
- 1/16 Liter Weißwein
- 1 Blatt Gelatine
- 1/8 Liter Schlagobers

Fruchtspiegel:

- 500 g Erdbeeren
- 2 Esslöffel Honig
- etwas Joghurt

Milch mit Zucker und Vanillezucker aufkochen, Grieß einrieseln lassen. Dotter mit Wein versprudeln und rasch einrühren.

Die eingeweichte Gelatine in der heißen Grießmasse auflösen und abkühlen lassen.

Schlagobers schlagen und unter die Grießmasse heben, in kleine Formen füllen oder in eine Schüssel geben und kalt stellen.

Für den Fruchtspiegel die Erdbeeren mit dem Honig pürieren und mit Joghurt verzieren.

Aus der Grießmasse Nockerl ausstechen bzw. die Formen stürzen und auf dem Fruchtspiegel anrichten.

