



GRIESS-TOPFEN-NOCKERL MIT KIRSCHSAUCE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

FÜR DIE GRIESS-TOPFEN-NOCKERL

125 g QimiQ Classic Vanille, non réfrigéré

250 g Séré maigre

150 g Semoule de blé

2 Œuf(s)

1 cs Sucre

1 pincée Sel

FÜR DIE KIRSCHSAUCE

600 g Cerises en conserve

1 cs Sucre

1 cs Féculé, par ex. Maïzena

1 pincée Cannelle

FÜR DIE BUTTERBRÖSEL

30 g Beurre

60 g Chapelure

Sucre glace, pour saupoudrer

PRÉPARATION

1. Für die Nockerln ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Topfen, Eier, Weizengrieß, Zucker und Salz dazugeben und gut vermischen. 20 Minuten kühl rasten lassen.
2. Für die Sauce Stärke mit 4 EL Kirschsafft verrühren, den restlichen Saft und die Kirschen in einen Topf geben und aufkochen. Mit Zucker und Zimt abschmecken. Die Stärke unter ständigem Rühren dazugeben und weitere 2 Minuten kochen lassen.
3. Reichlich Salzwasser aufkochen, Hitze reduzieren. Mit einem nassen Esslöffel Nockerln abstechen und in das leicht wallende Wasser geben. 15 Minuten auf kleiner Flamme ohne Deckel ziehen lassen.
4. Für die Butterbrösel Butter in einer Pfanne erhitzen und die Semmelbrösel goldbraun darin anrösten.
5. Nockerln mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, in den Butterbröseln wälzen und mit warmer Sauce auf den Tellern anrichten. Mit Staubzucker bestreuen.