GRIESS-TOPFEN-NOCKERL MIT KIRSCHSAUCE

QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren

15

semplicement

INGREDIENTI PER 8

FÜR DIE GRIESS-TOPFEN-NOCKERL

125 g	QimiQ Classic Vaniglia,
250 g	Ricotta magra
150 g	Semolino di frumento
2	Uovo (Uova)
1	Zucchero
1	Sale

FÜR DIE KIRSCHSAUCE

600 g	Ciliegie, conserva
1	Zucchero
1	Amido, p.es. Maizena
1	Cannella

FÜR DIE BUTTERBRÖSEL

30 g	Burro
60 g	Pangrattato
	Zucchero a velo,

PREPARAZIONE

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 Kirschsaft 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.