



## Zutaten

- 250 ml Milch
- 100 g Grieß
- 1 Eigelb
- 2 EL Butter
- 1 EL Zucker
- 300 ml Milch
- 1 Vanilleschote
- 1 Zitrone
- 1 Orange

## Dessert

# Griesßknödel

Entdecken Sie unser einfaches Rezept für köstliche Griesßknödel. Kochen Sie mit uns im Kochateliers und genießen Sie bayerische Tradition!

## So wird's gemacht:

1. Die Milch mit der Butter und dem Zucker aufkochen. Den Grieß unter ständigem rühren rein laufen lassen. Von der Flamme nehmen und 10 Minuten quellen lassen. Das Eigelb unterrühren. Kalt werden lassen und formen. Die Milch mit der ausgekratzten Schote, dem Vanillemark und dem Abrieb von Orange und der Zitrone aufkochen und die Knödel darin pochieren.