

# Teig für Griessnocken



Rezept und Foto von Karin Lerch

## **Zutaten:**

1/4 l Milch

1 Essl. Butter

1 Teel. Salz

100g Hartweizengrieß

2 Eier

## **Zubereitung:**

Alle Zutaten mit dem Flexi auf Kochstufe 1 zum kochen bringen. Den Hartweizengriess zufügen dabei rühren lassen bis es sich zum Kloss formt .

Temperatur ausmachen.

1 Ei in den heißen Teig rühren. Auskühlen lassen dann nochmals 1 Ei ein rühren und laufen lassen bis es eine schöne cremige Masse ist. Nockeln formen und in kochende Brühe geben. Guten Appetit