

Grießklöße mit Vanille-Sauce



Mit viel frisch zubereiteter Vanille-Sauce

Grießklöße bereitet man am besten nach dem Grundrezept zu.

In diesem Fall, da für ein Dessert konzipiert, gibt man in die Grießmasse gern noch etwas Zucker.

Grießklöße schmecken lecker, vor allem mit frischer Vanille-Sauce, aber sie sind auch sehr mächtig und sättigend.

Vanille-Sauce bereitet man auch am besten frisch zu. Aus nur vier Zutaten.

Sahne, Eigelb, Zucker und Vanille. Gern kann man bei letzterem auch ausnahmsweise zu einem Päckchen industriell hergestelltem Vanillezucker greifen.

Mein Rat: Verwenden Sie eine frische Vanille-Schote für die Sauce, dann zerteilen sie die Vanilleschoten-Hälften quer in zwei Teile und stecken sie sie in ein Vorratsglas mit Zucker. Dieses zugeschraubt einige Wochen stehen lassen. Schon hat man

selbst hergestellten Vanillezucker, den man vielseitig für Kuchen, Tartes, Torten, Gebäck oder Desserts verwenden kann.

Noch ein Rat: Geben Sie vor dem Anrichten der fertig gegarten Klöße etwas Butter auf einen Teller, schmelzen sie sie in der Mikrowelle und streuen sie etwas Semmelbrösel oder auch Paniermehl darüber. Dann wälzen Sie die Grießklöße darin.

Ich habe leider bei der Zubereitung dieses Gerichts diesen letzten Schritt in der Eile der Zubereitung völlig vergessen. Und es ist mir erst wieder nach dem Verspeisen der Klöße eingefallen.

Grießklöße mit Vanille-Sauce



13. November 2021

von [Thobie](#)

Kategorie [Dessert](#)

Personen

2

Vorbereitungszeit

10 Minuten

Kochzeit

2 Minuten

Gesamtzeit

12 Minuten



Zutaten

Für die Grießklöße:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 40 g Zucker
- 6 TL Pflaumenmus
- 2 EL Butter
- 5 EL Semmelbrösel oder Paniermehl

Für die Vanille-Sauce:

- 1/2 Vanilleschote (oder alternativ 1 Päckchen Vanillezucker)
- 150 ml Sahne

- 2 Eigelbe
- 2 EL Zucker

Anleitung

1. Grießklöße nach dem Grundrezept zubereiten.
2. Dabei zusätzlich den Zucker in der Milch auflösen und somit in die Masse geben.
3. Beim Formen der Klöße diese zuerst zu Kugeln formen und diese dann in der Hand flach drücken. Jeweils einen Teelöffel Pflaumenmus in die Mitte geben und dann die Masse vorsichtig zusammendrücken und wieder eine Kugel daraus formen. Diese dann im siedenden Wasser garen.
4. Nach dem Garen Butter auf einem Teller in der Mikrowelle schmelzen und Paniermehl hinein mischen. Klöße darin rollen und wenden. Warmhalten.
5. Mark der Vanilleschote herauskratzen und in eine Schale geben.
6. Sahne, Eigelbe und Zucker dazugeben. Mit dem Schneebesen gut verquirlen.
7. Maximal 10 Sekunden bei 800 Watt in der Mikrowelle erhitzen. Gut mit dem Schneebesen verrühren.
8. Jeweils drei Grießklöße auf einen Dessertteller geben.
9. Großzügig Sauce darüber geben.
10. Servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

Ei,
Grießkloß,
Paniermehl,
Pflaumenmus,
Sahne,
Semmelbrösel,
Vanille-Sauce,
Vanille-Schote,
Zucker

<https://www.nudelheissundhos.de/2021/11/13/griesskloesse-mit-vanille-sauce/>