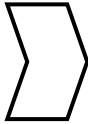



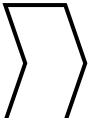


Grießnockerl

Zutaten für ca. 10 Portionen:

50 g	Butter	1 Teil
1	Ei (M)	1 Teil
75-100 g	Grieß	1,5-2 Teile
	Salz, Muskat	

Zubereitung:

1. Weiche Butter und Gewürze hell und cremig rühren.  Masse wird gleichmäßig vermischt.
2. Ei verrühren und abwechselnd mit dem Grieß unterrühren.  Der Grieß nimmt Flüssigkeit auf, die Masse wird fester.
3. Masse ca. 5 Minuten quellen lassen.  Gleichmäßige Form und Größe.
4. Kleine Nockerl formen (Teelöffel).  Das Eiweiß gerinnt. Stärkeverkleistert in der Randschichten und hält die Nockerl zusammen.
5. In kochendes Salzwasser einlegen und einige Minuten kochen lassen.  Die äußere Schicht weicht auf. Die Flüssigkeit dringt nach innen, die Nockerl werden locker.
6. Vom Herd nehmen und 20-25 Minuten ziehen lassen.
7. Evtl. nochmals kurz erhitzen.

Vergleich:

Rezept 1

50 g Butter
50 g Ei
75 g Grieß
Gewürze

Je mehr Grieß,
desto fester die Nockerln!

Je weniger Grieß,
desto lockerer die Nockerln!

Rezept 2

50 g Butter
50 g Ei
100 g Grieß
Gewürze

Schinkenschöberl/Schinkenbiskuit

Zutaten für ca. 10 Portionen:

2	Eier (M)
30 g	Mehl
50 g	gekochter Schinken
Salz, Muskat, Petersilie	

Zubereitung:

1. Eigelbe mit den Gewürzen gut verrühren.



Bessere Verteilung der Gewürze.

2. Eiklar mit einer Prise Salz zu einem steifen Schnee schlagen.



Der Eischnee lockert die Biskuitmasse (physikalische Lockerung).

3. Eigelbmasse vorsichtig unter den Eischnee heben.



Die in den Eischnee eingeschlagene Luft muss in der Masse bleiben!

4. Mehl über die Masse sieben und ebenfalls unterheben.

Fertigstellung:

- Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- Schinken sehr fein würfeln.
- Masse ca. 1 cm dick auf Backpapier streichen.
- Gleichmäßig mit dem Schinken bestreuen.
- Im heißen Backofen ca. 10-15 Minuten hellbraun backen.
- Gebackene Schöberl auskühlen lassen und in Rauten schneiden.

Ableitungen: Käse-, Kräuterschöberl

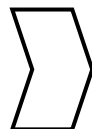
Quarknockerl

Zutaten für ca. 10 Portionen:

30 g	Butter
2	Eigelb (M)
100 g	Quark
40 g	Semmelbrösel
Salz, Pfeffer, Muskat	

Zubereitung:

1. Weiche Butter und Gewürze hell und cremig rühren.



Die Masse wird gleichmäßig vermischt.

2. Eigelbe nach und nach einrühren.



Das Weißbrot nimmt Flüssigkeit auf, die Masse wird fester.

3. Semmelbrösel und Quark unterrühren und 5-10 Minuten ruhen lassen.



Gleichmäßige Form und Größe.

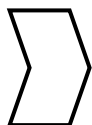
4. Kleine Nockerl formen (Teelöffel).

5. In kochendes Salzwasser einlegen und einige Minuten köcheln lassen.



Das Eiweiß gerinnt, die Stärke verkleistert in der Randschichten und hält die Nockerl zusammen.

6. Vom Herd nehmen und absinken lassen.



Die äußere Schicht weicht auf, die Flüssigkeit dringt nach innen, die Nockerl werden locker.

7. Evtl. nochmals kurz erhitzen.

Butterklößchen

Zutaten für ca. 10 Portionen:

100 g	Butter
100 g	Ei
120 g	Semmelbrösel
Salz, Pfeffer, Muskat	

Zubereitung:

1. Weiche Butter und Gewürze hell und cremig rühren.
2. Eier nacheinander unterrühren.
3. Semmelbrösel zufügen, unterarbeiten bis ein glatter Teig entstanden ist – kurz quellen lassen.

4. Kleine runde Klößchen abdrehen.
5. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen, Klößchen ins siedenden Wasser legen.
5 Minuten köcheln und dann 10-15 Minuten ziehen lassen.

Profiteroles

Zutaten für ca. 10 Portionen:

60 ml	Milch / Wasser
20 g	Butter
50 g	Mehl
1	Ei (M)
Prise Salz	

Zubereitung:

1. Milch/Wasser, Butter und Salz aufkochen.
2. Gesiebttes Mehl auf einmal zugeben und mit einem Kochlöffel einrühren.
3. Masse rühren und „abbrennen“ bis sich ein glatter Teig gebildet hat.
4. Vom Herd nehmen und in eine Schüssel geben, leicht auskühlen.
5. Ei zugeben und in den Teig einarbeiten.

6. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
7. Masse in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle einfüllen.
8. Auf Backpapier „erbsengroße“ Kugeln dressieren.
Mit der nassen Hand einige Wassertropfen auf dem Backpapier verteilen.
9. Profiteroles im heißen Backofen etwa 12-15 Minuten goldbraun backen.

Pfannkuchenstreifen (Flädle)

Zutaten für ca. 10 Portionen:

90 g	Mehl
160-180 ml	Milch
2	Eier (M)
Prise Salz	
evtl. sehr fein geschnittene Kräuter z. B. Petersilie, Kerbel oder Schnittlauch	
Öl zum Ausbacken	

Zubereitung:

1. Mehl sieben und mit ca. 100 ml Milch glattrühren.
Eier und Salz unterrühren.
Mit der restlichen Milch die passende Konsistenz einstellen.
2. Teig durch ein feines Sieb passieren, die Kräuter unterrühren.
3. In einer kleinen Pfanne mit heißem Öl nacheinander dünne Pfannkuchen ausbacken.
4. Pfannkuchen auskühlen lassen und in feine Streifen schneiden.