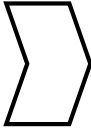
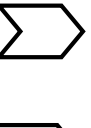
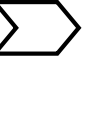
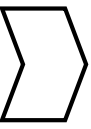
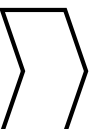


## Grießnockerl

Zutaten für ca. 10 Portionen:

50 g zimmerwarme Butter	<b>1 Teil</b>
1 Ei (M)	<b>1 Teil</b>
75-100 g Hartweizengrieß	<b>1 ½ - 2 Teile</b>
Salz, Muskat	

### Zubereitung:

1. 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 bis 25 Minuten ziehen lassen.
7. Evtl. nochmals kurz erhitzen.

### Vergleich:

#### Rezept 1

50 g Butter

50 g Ei

75 g Hartweizengrieß

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 Hartweizengrieß

Gewürze

## Schinkenschöberl/Schinkenbiskuit

Zutaten für ca. 10 Portionen:

2 Eier (M)  
30 g Weizenmehl Type 405  
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 etwa **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 zimmerwarme Butter  
2 Eigelbe  
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.



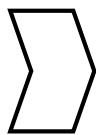
Gleichmäßige Form und Größe.

4. Kleine Nockerl formen (Teelöffel).



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

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



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

6. Vom Herd nehmen und absinken lassen.

7. Evtl. nochmals kurz erhitzen.

## Butterklößchen

Zutaten für ca. 10 Portionen:

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

### Zubereitung:

1. 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 bis 15 Minuten ziehen lassen.

## Profiteroles

Zutaten für ca. 10 Portionen:

60 g Milch /  
Wasser  
20 g Butter  
50 g Weizenmehl Type 405  
1 Ei  
Prise Salz

### Zubereitung:

1. Milch/Wasser, Butter und Salz aufkochen.
2. Gesiebtes Mehl auf einmal zugeben und mit einem Kochlöffel einrühren, Masse rühren und „abbrennen“ bis sich ein glatter Teig gebildet hat.
3. Vom Herd nehmen und in eine Schüssel geben, leicht auskühlen.
4. Ei zugeben und in den Teig einarbeiten.
5. Backofen auf 180 ° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
6. Masse in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle einfüllen.
7. Auf Backpapier „erbsengroße“ Kugeln dressieren.  
Mit der nassen Hand einige Wassertropfen auf dem Backpapier verteilen.
8. Profiteroles im heißen Backofen etwa 12-15 Minuten goldbraun backen.

## Pfannkuchenstreifen (Flädle)

Zutaten für ca. 10 Portionen:

100 g Weizenmehl Type 405  
160-180 g 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 g 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.