



Zutaten:

- 8 dag Butter
- 1 großes Ei
- Prise Salz
- 14 dag Grieß
- geriebene Muskatnuss

Zubereitung:

Die Butter schaumig rühren, Ei und Salz beimengen. Goldgrieß nach und nach zugeben und mit einem Schneebesen gut durchrühren. Abschließend mit einer Prise Muskatnuss würzen.

Die Masse 10 Minuten rasten lassen. Dann mit Hilfe von zwei Esslöffeln Nockerl formen und im schwach wallenden Salzwasser 10 Minuten sieden.