

## Mohn Grießknödel mit Blaubeerröster

Zutaten für 4 Personen

### Für die Grießknödel

250 ml STERNENFAIR Vollmilch  
60 g STERNENFAIR Butter  
10 g Zucker  
10 g Vanillezucker  
1 Msp Vanillemark  
Schale von ¼ Bio-Zitrone  
65 g Hartweizengrieß  
1 frisches Ei

### Für das Gewürzwasser

2 l Wasser  
100 g Zucker  
1 EL Salz  
Schale von ½ Bio-Zitrone  
2 Zimtstangen  
1 ausgekrazte Vanillestange, falls vorhanden

### Für den Mohnzucker

50 g geriebener Blaumohn  
25 g Puderzucker



### Für den Blaubeerröster

20 g Zucker  
10 g STERNENFAIR Butter  
100 g frische oder gefrorene Blaubeeren  
1 Spritzer Zitronensaft

### Zum Anrichten

150 g STERNENFAIR Chiemseer Naturjoghurt

**1.** Für die Grießmasse die STERNENFAIR Vollmilch, die STERNENFAIR Butter, den Zucker, den Vanillezucker, das Vanillemark und die fein geriebene Zitronenschale aufkochen. Den Hartweizengrieß unter Rühren einrieseln lassen. Die Grießmasse bei milder Hitze etwa 2 – 3 Minuten unter kräftigem Rühren abbrennen, bis die Masse einen Teigkloß bildet und sich am Boden eine weiße Schicht absetzt. Die Grießmasse in eine Schüssel umfüllen und 10 Minuten abkühlen lassen. Anschließend die Grießmasse mit dem Handrührgerät aufschlagen und das Ei untermengen. Die Grießmasse mit einem Deckel oder Folie abdecken und mehrere Stunden quellen und komplett abkühlen lassen.

**2.** Für den Blaubeerröster den Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren. Die STERNENFAIR Butter zugeben und kurz schmelzen. Die Blaubeeren zugeben und einmal aufkochen lassen. Dann sofort aus dem Topf nehmen und mit 1 Spritzer Zitronensaft abschmecken.

**3.** Das Wasser mit dem Zucker und dem Salz aufkochen. Die Schale von der Zitrone in langen breiten Streifen abschälen und zusammen mit den Zimtstangen und der ausgekrazten Vanilleschote zugeben.

**4.** Aus der abgekühlten Grießmasse kleine Knödel (à 20 g) formen und diese 10 Minuten in dem leicht siedendem Gewürzwasser ziehen lassen. Den geriebenen Mohn mit dem gesiebten Puderzucker vermengen. Die fertigen Grießknödel mit einem Schaumlöffel herausnehmen, kurz abtropfen lassen und in dem Mohnzucker wälzen.

**5.** Die Mohn Grießknödel mit dem Blaubeerröster und je 1 – 2 EL STERNENFAIR Chiemseer Naturjoghurt anrichten und noch warm servieren.

**Tipp**

Die Grießmasse unbedingt gut abbrennen und einige Stunden quellen und auskühlen lassen – nur so werden die Grießknödel schön fluffig.

Zu den Mohn Grießknödel passt auch wunderbar ein Zwetschgenröster.

*Gutes Gelingen und einen guten Appetit wünscht Ihnen*

**Irmir Rumberger und das sternensfair Team**