

Sammel-Rezept Nr. 1

kreiert von dem Weideglück
Spitzenkoch



andreaswalker

Genuss der jungen, ehrlichen Art



Gran Bola



www.weideglueck.de

Da weiß ich, was drin ist!



Gran Bola

Zutaten:

- | | |
|---------------------------------------|--------------------------------|
| 500 g Allgäuer Landjoghurt 3,5 % Fett | |
| 250 g Butter | |
| 4 EL Zucker | 4 Zartbitter Schokoladenstücke |
| 130 g Hartweizengrieß | 4 Cocktailkirschen |
| 2 Eigelb | 100 g süße Brösel |
| 1/2 Vanilleschote | |
| 1 Zitrone | |



Zubereitung:

1. Für die Bälle, Vanilleschote aufschlitzen. Mit dem Joghurt, der Hälfte der Butter und 2 EL Zucker in einen Topf geben und aufkochen lassen.
2. Die Vanilleschote herausnehmen, ausschaben und das Mark mit dem Grieß einrühren. So lange rühren, bis eine dicksämige Masse entsteht, die sich vom Topfboden löst.
3. Masse auskühlen lassen, Eigelb zugeben und zu einer glatten Masse verrühren. Aus der Masse 4 gleichgroße Kugeln formen. Je ein Stück Zartbitter Schokolade und eine Cocktailkirsche in die Teigkugel eindrücken und wiederum mit feuchten Händen zu glatten, runden Knödeln formen.
4. Süße Brösel, restlichen Zucker und Butter, sowie den Abrieb einer Zitrone in einer Pfanne erhitzen. In der Zwischenzeit die Knödel ins kochende Wasser geben und 1-2 Minuten ziehen lassen.
5. Herausheben und in der Pfanne mit süßen Bröseln wenden bzw. glasieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Min.