

# Einkorngrießknödel mit Graumohnfüllung & Nackthafercrumble

## **Grießteig**

250 ml Milch  
60g Butter  
2 Eier  
2 Dotter  
80g Einkorngrieß  
50g Semmelbrösel  
50g Briochebrösel  
Abrieb von ½ Zitrone  
Eine Prise Salz  
1 TL Vanillezucker

Milch, Butter, Salz, Zitronenabrieb & Vanillezucker zusammen aufkochen lassen, Grieß rasch einrühren und abbrennen. In eine Schüssel umfüllen, kurz auskühlen lassen und dann flott die Eier und Dotter beimengen. Danach noch mit den Bröseln vermengen und fertig.

## **Mohnfülle**

125ml Milch  
2cl Rum  
    Schale von 1/4 Zitrone  
    Zimt  
60g Kristallzucker  
60g Schokolade weiß  
125g Graumohn  
60g süße Brösel

Milch, Rum, Zucker und Geschmackszutaten aufkochen Mohn dazugeben & zirka 4 Minuten köcheln lassen danach Brösel und Schokolade einrühren. Auskühlen lassen und kleine Kugeln zum füllen Formen.

## **Nackthafercrumble**

100g Mehl  
100g Butter  
50g Honig  
50g Zucker  
100g Nackthaferflocken  
100g weißer Mohn  
Prise Salz & Zimt

Alle Zutaten miteinander verkneten, auf ein Blech bröseln und 15 Minuten bei 180 Grad backen. Auskühlen lassen und grob zerbröseln.