GAUMENFREUDE •GAUMENFREUDE • GAUMENFREUDE • GAUMENFREUDE • GAUMENFREUDE • GAUMENFREUDE • GAUMENFREUDE • GAUMENFREUDE

Nougatknödel
… zum dahinschmelzen

Rezept für etwa 13 Knödel (6 Personen)

Zutaten:

<u>Nougatknödel</u>

55g	weiche Butter
1 Stk	Ei
250 g	Topfen
150 g	Mehl
1 Stk	Vanilleschote
0,5 Stk	Zitrone
etwas	Vanillezucker

<u>Brösel</u>

100 g	Butter
100 g	Semmelbrösel
50 g	Haselnüsse
etwas	Vanillezucker

<u>Zum Garnieren</u>

etwas	Puderzucker
	Obst

Zubereitung:

Die weiche Butter mit einem Ei, Salz, dem Mark einer Vanilleschote, Zitronensaft und etwas Vanillezucker mit dem Handmixer schaumig rühren. Danach Topfen und Mehl hinzufügen und weiter verrühren bis der Teig eine feste und klebrige Konsistenz bekommt. Danach ca. eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Nun mit bemehlten Händen immer etwas vom Teig nehmen und plattdrücken, die Ildefonso einsetzen und zu einem Knödel formen. Es sollten sich etwa 13 Stück ausgehen.

Die Knödel in kochendes, leicht gesalzenes Wasser einlegen und ca. 12 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Danach herausnehmen und gut abtropfen lassen.

Zum Schluss die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Brösel mit Haselnüssen und etwas Vanillezucker hellbraun rösten. Die Knödel darin wälzen und auf Desserttellern anrichten. Mit Obst und Puderzucker garnieren und genießen.

Schwierigkeitsgrad:	leicht
Vorbereitungszeit:	25 min
Kochzeit:	12 min