



Nougatknödel aus Topfenteig von Helga

Einfacher Topfenteig für diverse Knödel (7 Stück rund 6 cm im Durchmesser) verwendbar.

Zutaten

Menge	Zutat
Teig	
250 g	Topfen mager (Speisequark)
250 g	Mehl glatt
80 g	Butter
1	Ei
Füllung	
7 Stk	Vollmilch Nougateier
Brösel	
150 g	Semmelbrösel
100 g	Butter
1 Prise	Bourbon Vanille
etwas	Kristallzucker

Zubereitung

Personen : 2

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
Teig (10 Minuten)		
☐	1.	250 g Topfen mager (Speisequark) in eine Schüssel geben zusammen mit 250 g Mehl glatt und 80 g Butter (zimmerwarm) etwas vermengen. Nun in diese Masse eine kleine Vertiefung machen und hier 1 Ei hineingeben. Das Ganze am besten mit den Händen gut verkneten.

Füllung (35 Minuten)



Erledigt	Zutaten	Beschreibung
☐	2.	Von dem Teig nun jeweils zuerst einen Knödel formen, dann flach drücken und mit je einem von den 7 Vollmilch Nougateier füllen und wieder zu einem runden Knödel formen. Die Knödel nun in siedendes Wasser geben und 25 Minuten darin kochen lassen.
Brösel (10 Minuten)		
☐	3.	100 g Butter in einer Pfanne zergehen lassen und darin 150 g Semmelbrösel zusammen mit 1 Prise Bourbon Vanille goldbraun anbraten. Das Ganze dann noch mit etwas Kristallzucker verfeinern und vom Herd nehmen.
Servieren (5 Minuten)		
☐	4.	Die fertigen Knödel nun aus dem Wasser nehmen und in den angerösteten Bröseln wälzen und mit Staubzucker servieren.

Vorspeisen, Nachspeisen
Hauptspeisen

Light

Alkohol

Besuch

• **Schwierigkeit**

Mittel

• **Zeitkategorie**

• **Nährwert**

• **Punkte**

0

• **Bewertung**

Keine Bewertung

• **Zeit**

1 Stunde

• **Preiskategorie**