Nougatknödel aus Topfenteig von Helga

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

Bilder



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
Kristallzucker

Zubereitung

Personen: 2
Erledigt
Zutaten
Beschreibung

Teig (10 Minuten)
☐
1.

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

Füllung (35 Minuten)
☐
2.

Von dem Teig nun jeweils zuerst einen Knödel formen, dann flach drücken
und mit je einem von den
7 7Vollmilch Nougateier füllen und wieder zu einem runden Knödel formen. Die Knödel nun in siedendes Wasser geben und 25 Minuten darin sieden lassen.

Brösel (10 Minuten)
☐
3.

100 g 100Butter in einer Pfanne zergehen lassen und darin
150 g 150Semmelbrösel zusammen mit
1 Prise 1Bourbon Vanille goldbraun anbraten. Das Ganze dann noch mit
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
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Mittel

Bewertung

Keine Bewertung

- ### Zeitkategorie

- ### Zeit

  1 Stunde

- ### Nährwert

- ### Preiskategorie

- ### Punkte

  0

Zurück zur Liste

-