NOUGATKNÖDEL

4.8 bei 21 Bewertungen

40 min | Süßer Topfenteig | 10 min | Dampfgaren | 100 Grad | 20 min



Bild: Nadja Hudovernik

Knödel gehen einfach immer...

Zubereitung

1. Alle Zutaten gut vermischen und so lange Mehl (mindestens 30 g) dazugeben, bis sich der Teig vom Löffel löst.

   Anschließend den Teig ca. 10 Minuten rasten lassen. Mit einem Löffel Teigportionen abstechen, diese etwas flach drücken und die Nougatpraline in die Mittel legen. Danach zu einem Knödel formen.

2. Die Knödel im Dampfgarer oder im kochenden Wasser ca. 20 min dämpfen/ziehen lassen.

3. In der Zwischenzeit ein Stück Butter in der Pfanne schmelzen und die Brösel darin etwas anrösten. Am Schluss mit Zimt und Zucker abschmecken.

4. Die fertigen Knödel werden in den Bröseln gewälzt und dann serviert.

Zutaten

FÜR 9 KNÖDEL

TEIG

250 g	Topfen
2 EL	Rapsöl
2 EL	Weizengries
2 EL	Semmelbrösel
1 Stk.	Eier
30 g	Weizenmehl 700
	etwas Salz
9 Stk.	Nougatpralinen
60 g	Semmelbrösel
40 g	Butter
	Zimt