

Ein Rezept aus der Neubergerhof-Küche:

NOUGATKNÖDEL

Zutaten:

250 g Topfen

1 Ei

70 g flüssige Butter

70 g Weizengries

70 g glattes Mehl

Salz, Vanillezucker, etwas Zitronenschale

Zubereitung:

Alle Zutaten gut miteinander vermengen, den Teig danach ca. ½ Stunde rasten lassen. Den Teig zu einem halben Knödel formen, ein kleines Stück Nougat reinlegen, danach die Masse fertigformen.

Lassen Sie die Knödel im leicht wallenden Wasser ca. 10 Minuten ziehen.

Karamellsauce:

Zucker karamellisieren und mit Milch und Sahne aufgießen. Obers steif schlagen und die erkaltete Karamellmasse unterziehen.

**Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht das
Neubergerhof- Küchenteam!**