

ZUTATEN:

- 250 g Topfen
- 1 Ei
- 70 g flüssige Butter
- 70 g Weizengries
- 70 g glattes Mehl
- Salz, Vanillezucker,
etwas Zitronenschale
- 200 g Nougat

Nougatknödel

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten gut miteinander vermengen, den Teig danach ca. 1/2 Stunde rasten lassen.

Den Teig mit einem großen Löffel portionieren und ein kleines Stück Nougat hineinlegen, danach die Masse fertig formen zu einem Knödel. Lassen Sie die Knödel im leicht wallenden Wasser ca. 10 Minuten ziehen.

Die fertig gekochten Nougatknödel in Zuckerbrösel wälzen.

Nach Belieben mit Früchten/Fruchtsaucen servieren.



DAUER:
ca. 40 Minuten



PORTIONEN:
10 - 12 Knödel



SCHWIERIGKEIT:
mittel



Gutes Gelingen und guten Appetit
wünscht das Neubergerhof-Küchenteam