



Süße Deggendorfer Knödel

Zutaten

Für den Biskuitteig:

- 5 Eiweiß
- Prise Salz
- 125 Gramm Zucker
- 5 Eigelb
- 65 gr Mehl
- 65 gr Speisestärke

weilers:

- 400 g Schlagobers (Sahne)
- 2 Pkg. Sahnesteif (hab ich aber weggelassen, weil ich es nicht mag)
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 5 halbe Pfirsiche oder zwei Dosen Mandarinen (ich habe Pfirsiche genommen)
- Kokosflocken zum Wälzen

Für den Biskuitteig das Eiweiß schaumig schlagen. Zucker einrieseln lassen und richtig steif schlagen. Eigelb nach und nach dazugeben. Das Mehl und die Stärke (am besten gesiebt) vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben und die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen. Bei 170 Grad Celsius etwa 15 Minuten backen und abkühlen lassen. Anschließend den Biskuitteig zerrupfen oder wie ich, in kleine Würfel schneiden. Die Sahne mit Sahnesteif (hab ich nicht gemacht) und Vanillezucker steif schlagen. Früchte klein schneiden. Alles mit dem Biskuitteig vermengen, kleine Knödel formen und in den Kokosflocken wälzen. Über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Fertig ist der fruchtige Gaumenschmaus!

Viel Spaß beim Zubereiten und Schnabulieren wünscht euch Gudrun von Mödling!

www.gudrunvonmoedling.at