



Nougatknödel aus Topfen- (Quark) Teig

Zutaten für ca. 8 Knödel:

- 250 g Topfen (Quark) 10% Fett
- 50 g Butter, zimmerwarm
- 2 Dotter (Eigelb), zimmerwarm
- 30 g Grieß
- 30 g Kartoffelstärke
- 80 g Mehl griffiges Weizenmehl AT Type 480 (DE type 405)
- 20 g Staub-/Puderzucker
- Abrieb einer Zitrone
- 1 Prise Salz

Zutaten für die Nussbrösel:

- 50 g Butter
- 60 g Semmelbrösel
- 60 g Hasel- oder Walnüsse gerieben
- 50 g Kristallzucker
- Zimt nach Belieben (optional)

Fülle:

- Ca. 200 g Nougat

Zubereitung:

Das Nougat in 8 Stücke schneiden, zwischen den Handflächen zu einer Kugel rollen und in den Kühlschrank stellen. Ist eine pickige Angelegenheit, weil das Nougat so schnell sehr weich wird. Die Knödel werden aber meiner Meinung nach viel schöner, wenn man das macht.

Die Butter mit den Dottern und dem Staubzucker gut verrühren und die restlichen Zutaten unterheben. Den Teig in Frischhaltefolie verpacken und 2 Stunden im Kühlschrank rasten lassen.

Ca. 8 gleich große Stücke vom Teig nehmen, zu einer Kugel rollen und zwischen den Handflächen flachdrücken.

Ein Stück Nougat auf den Teig legen und das Nougat mit dem Teig umhüllen. Zu einer Kugel formen.

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen, Knödel einlegen und leicht wallend, mehr ziehend als kochend, so lange im Wasser lassen, bis die Knödel an die Oberfläche steigen. Das dauert so ca. 8-10 Minuten.

In der Zwischenzeit die Brösel vorbereiten.

Die Butter in einer Pfanne schmelzen, Zucker dazugeben, ganz leicht karamellisieren lassen, Brösel und geriebenen Nüsse dazugeben und gut unterrühren. Vorsicht, das ganze wird sehr schnell braun. Daher am besten die Pfanne vom Herd ziehen.

Die fertigen Knödel in den Nussbröseln wälzen, mit Staubzucker bestreuen und servieren.

Gutes Gelingen wünscht Euch wieder Eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at

Alle Nutzungsrechte – Rezepte – Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, abschreiben usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.