

Nougatknödel



Zutaten

Für den Teig:

400 g mehligere Kartoffeln

2 Eigelb

250 g Mehl

70 g Butter

Einige Würfel Nougat

Salz

Für die Brösel:

20 g Butter

100 g Paniermehl

50g Zucker

Zimt

Zubereitung

Die Kartoffeln waschen und in reichlich Salzwasser kochen. Anschließend schälen und noch warm durch die Kartoffelpresse drücken. Die Masse erkalten lassen und mit den übrigen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Knödelmasse in 3cm große Kugeln teilen und etwas flachdrücken. In die Mitte ein kleines Stück Nougat legen und zu kleine Knödeln formen. Die Knödel in leicht gesalzenem und köchelndem Wasser für 10 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Butter in einer Pfanne erhitzen, Paniermehl, Zucker und Zimt dazugeben und etwas vermischen. Die Brösel etwas anrösten. Die Knödel direkt vom Wasser in den Bröseln wälzen. Dazu schmeckt am besten frisches Sterzinger Naturjoghurt.



Sterzinger
YOGURT
Vipiteno

