

Nougatknödel

Was ihr benötigt:



- 250 g Topfen (Quark)
- 125 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 32 g Butter (weich)
- 120 g Nougatcreme, Schokowürfel oder Lindkugeln
- 70 g Semmelbrösel
- 70 g Walnüsse (gemahlen)
- 1 TL Kristallzucker
- 3 EL Butter

Schritt 1:



Die Butter mit dem Salz schaumig rühren, das Ei dazugeben.

Das Mehl und den (gut abgetropften) Topfen dazugeben und zu einem Teig kneten.

Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 1,5 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Schritt 2:



Das Nougat zügig in 8 gleich große Stücke (Quadrate) schneiden. Alternativ könnt ihr auch eine Schokotafel oder Lindkugeln nehmen, diese sind etwas leichter zu verarbeiten. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche noch einmal durchkneten und portionsweise Teig abnehmen, einen kleinen Taler formen, die Schokokugel hineinlegen und den Knödel formen.

Schritt 3:



Anschließend bereiten wir die Brösel schon einmal vor. Dafür Butter in einer Pfanne schmelzen, die Brösel darin rösten und den Zucker hinzufügen. Die Brösel sollten goldbraun sein. Wer möchte kann auch noch etwas Zimt hinzufügen.

Schritt 4:



In einem großen Topf Wasser aufkochen und salzen. Sobald das Wasser kocht, die Hitze zurückdrehen und die Knödel in das siedende Wasser hineingeben. Die Nougatknödel für rund 10 Minuten im Salzwasser kochen. Sobald die Knödel sich beginnen im Wasser zu drehen, diese rausnehmen. Die Knödel aus dem Wasser nehmen, gut abtropfen lassen und gleich in den Bröseln wälzen.