

LANDHAUS KNÖDEL

Zutaten:

ca. 8 Knödel

Nougat- und Traubenkern:

100 g Nougat

200 g Isabella-Traubenmarmelade

Teig:

250 g Topfen

50 g Grieß

50 g Mehl

50 g zerlassene Butter

1 Ei

1 Prise Salz

Zitrone

Zitronenabrieb

Kürbiskernbrösel:

50 g Zucker

50 g Kürbiskerne

100 g Brösel

100 g Butter

1 Prise Zimt

Zubereitung:

Nougat leicht warm machen und in kleine Silikon-Kuppelformen füllen. Traubenmarmelade ebenso in Kuppelformen füllen und beide frieren. Alle Zutaten zu einem Teig kneten. Ca. 30 Minuten kühl stellen. 50 g Topfenteig auswiegen, einen gefrorenen Nougat- und einen Traubenkern in die Mitte des Teiges geben und einen Knödel formen.

Ca. 10 Minuten leicht wallend kochen und danach in Kürbiskernbrösel wälzen.