

# Gasthof Kreuz Trastanz

## Früchteknödel, Nougat- Nussknödel usw. mit Topfenteig

Zutaten für 4 Personen:

Topfenteig:

30 gr. Butter

40 gr. Staubzucker

350 gr. Topfen

100 gr. Semmelbrösel

1 Ei

2 Eidotter

geriebene Zitronenschale  
(unbehandelt)

Rum, Prise Salz

Marillen, Zwetschken,

Erdbeeren

Nougat- Nussmasse

Butterbrösel:

100 gr. Butter

100 gr. Semmelbrösel

50 gr. Zucker

Vanillezucker, Zimt

Nougat-Nussmasse:

0,1 lit. Milch

30 gr. Zucker

50 gr. Honig

125 gr. Nüsse (Haselnüsse,

Walnüsse, Mandeln oder  
gemischt) gerieben

70 gr. Semmelbrösel

geriebene unbehandelte

Zitronenschale

100 gr. Nougat

1 Eidotter

Beerenragout:

200 gr. Beeren der Saison

Himbeer, Brombeer,

Johannisbeer, Heidelbeer usw.

25 gr. Butter

50 gr. Zucker

0,05 lit. Johannisbeersaft

Zubereitung:

Butter mit Staubzucker schaumig rühren, mit Topfen, Semmelbrösel, Ei und Eidotter, Zitronenschale, Rum und Salz gut verrühren. Masse zu einer Rolle formen, in Klarsichtfolie einpacken und im Kühlschrank 2 Stunden rasten lassen

Marillen oder Zwetschken einschneiden, Stein entfernen und mit Würfelzucker füllen. Marillen können Sie auch entkernen, indem Sie den Kern mit einem Kochlöffelstiel heraus drücken. Erdbeeren in grobe Würfel schneiden und mit etwas Staubzucker süßen.

Nougat- Nussmasse (Rezept siehe unten) in kleine Knödel formen.

Je nach Größe der Füllmasse in Scheiben schneiden, mit der Füllung belegen und mit trockenen, mit Bröseln gestaubten Händen Knödel formen.

In siedendes, leicht wallendes Wasser einlegen oder im Dampfgarer bei maximalem Dampf 12-15 Min. köcheln lassen.

Butter einschmelzen, Brösel und Zucker goldbraun anrösten, mit Vanillezucker und Zimt würzen.

Knödel zu den Bröseln geben und vorsichtig darin wälzen. Auf Teller anrichten und mit Staubzucker bestreuen.

Nougat-Nussmasse:

Milch mit Zucker und Honig erwärmen.

Nüsse, Brösel und Zitronenschale mischen, mit heißer Milch übergießen, geschmolzenes Nougat, Rum und Eidotter dazugeben und gut verrühren. Ca. 30 Min. im Kühlschrank rasten lassen.

Zu den Nougat-Nussknödeln passt ein Beerenragout sehr gut.

Butter einschmelzen, Zucker dazugeben und leicht karamellisieren, Beeren dazugeben und mit Johannisbeersaft ablöschen und etwas einreduzieren lassen.

Beerenragout auf Teller anrichten und die in Butterbrösel gewälzten Nougat-Nussknödel darauf anrichten und mit Staubzucker bestreuen.