



Frischkäseknödel mit Nougat

Zeit: 40 Minuten Schwierigkeit: mittel



Zutaten (für 4 Personen)

- 1 Packung Nuss Nougat
- 150 g Toastbrot, entrindet
- 300 g [Alma Frischkäse Natur](#)
- 40 g Butter, flüssig
- 1 TL Vanilleextrakt
- 30 g Staubzucker
- 2 Eier
- 1 TL Zitronenschale
- 50 g Mehl, glatt
- 100 g Haselnusskrokant

Zubereitung

1. Aus dem Nougat mithilfe eines Parisienne Löffels 12 Kugeln von ca. á 5 g ausstechen und bis zur Weiterverarbeitung in das Gefrierfach legen.
2. Das Toastbrot in feine Würfel schneiden (alternativ mit einer Küchenmaschine fein reiben).
3. Frischkäse, Butter, Vanilleextrakt, Staubzucker, Eier, Zitronenschale und Mehl zugeben und mit dem Handrührgerät zu einer glatten Masse verarbeiten und kühl stellen.
4. Aus der Frischkäsemasse 12 Knödel formen, in der Handfläche etwas breitdrücken, mit einer Nougatkugel füllen und glatt abdrehen.
5. In einem großen Topf knapp unter dem Siedepunkt 10 – 12 Minuten garen. Die Knödel dürfen nicht kochen.
6. Vorsichtig mit einer Lochkelle aus dem Wasser heben, in Krokant wälzen und heiß servieren.

Alma Tipp: Aromatisieren Sie das Kochwasser mit Zucker, Zitronenschale und etwas Rum. Servieren Sie die Knödel mit eisgekühlter Vanillesauce oder einer Fruchtsauce.

Alma wünscht einen guten Appetit!