



Freitag, 16. November 2012

## Nougatknödel

### Zutaten:

#### Topfenteig:

250 g Topfen

30 g weiche Butter

120 g Mehl

1 Ei

abgeriebene Schale ½ Zitrone

1 Prise Salz

#### Fülle:

100 g Nougat

#### Zum Wälzen:

ca. 100 g Butter

10 EL Semmelbrösel

10 EL geriebene Haselnüsse

2 EL Kristallzucker

1 EL Vanillezucker

### Zubereitung:

Die Zutaten für den Topfenteig verkneten und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Nougat in 12 Teile teilen und daraus kleine Kugeln formen.

Topfenteig ebenfalls in 12 Teile teilen und mit Nougat gefüllt zu Kugeln formen.

Knödel in gesalzenem Salzwasser ca. 15 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit in einer Pfanne Butter schmelzen, und Semmelbrösel, Nüsse und Zucker darin leicht anrösten. Die gekochten Knödel in der Bröselmasse wälzen und anrichten.

Evt. leicht mit Staubzucker bestreuen.