

Freitag, 16. November 2012



### Nougatknödel

**Zutaten:**Topfenteig:

250 g Topfen  
30 g weiche Butter  
120 g Mehl  
1 Ei  
abgeriebene Schale  $\frac{1}{2}$  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.