



NOUGAT-GRIESS-KNÖDEL MIT KIRSCHKOMPOTT



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



20



leicht

Tipps

Knödel vor dem Servieren in Zimt-Zucker-Brösel wälzen.

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

FÜR DIE KNÖDEL

250 g

150 ml Milch

80 g Butter

100 g Zucker

0.5 Zitrone(n), fein geriebene Schale

160 g Weizengriess

2 Ei(er)

150 g Nougat, gewürfelt

Puderzucker, zum Bestäuben

FÜR DAS KIRSCHKOMPOTT

400 g Kirschkompott

60 g Zucker

20 g Stärke, z.B. Maizena

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucenbasis mit Milch, Butter, Zucker und Zitronenschale aufkochen.
2. Weizengriess einrühren und quellen lassen. Etwas auskühlen lassen und die Eier zügig unterrühren.
3. Aus der Grießmasse Knödel formen und dabei je einen Nougatwürfel in die Mitte drücken.
4. Knödel in leicht gesalzenem, kochendem Wasser ca. 10 Minuten köcheln lassen.
5. Für das Kirschkompott: Kirschen abseihen und 4 EL Kirschsafft mit der Maisstärke verrühren. Restlichen Kirschsafft mit Zucker aufkochen und die Stärkemischung unter ständigem Rühren dazugeben. Weitere 2 Minuten köcheln lassen, die Kirschen dazugeben und auskühlen lassen.
6. Nougat-Grieß-Knödel mit Staubzucker bestäuben und mit dem Kirschkompott servieren.