



# NOUGAT-GRIESS-KNÖDEL MIT KIRSCHKOMPOTT



## QimiQ AVANTAGES

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



20



## Tipps

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

## INGRÉDIENTS POUR 12 PIÈCES

### FÜR DIE KNÖDEL

250 g

150 ml Lait

80 g Beurre

100 g Sucre

0.5 Citron(s), zeste finement râpé

160 g Weizengriess\_Semoule de blé

2 Œuf(s)

150 g Praliné, coupé en dés

Sucre glace, pour saupoudrer

### FÜR DAS KIRSCHKOMPOTT

400 g Kirschkompott

60 g Sucre

20 g Fécule de maïs

## PRÉPARATION

1. QimiQ Sahne-Basis 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 gesalzenes, kochendes Wasser geben und 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.