



NOUGAT-GRIESS-KNÖDEL IM PISTAZIENMANTEL



QimiQ VORTEILE

- Flaumige Konsistenz
- Vermindert Flüssigkeitsaustritt
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

250 g	QimiQ Classic
250 ml	Milch
80 g	Butter
120 g	Zucker
2 g	Zitronenschale, gerieben
200 g	Weizengrieß
2	Ei(er)
150 g	Nougat, gewürfelt
120 g	Pistazien, gerieben

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Classic mit Milch, Butter, Zucker und geriebener Zitronenschale aufkochen.
2. Weizengrieß einrühren und quellen lassen.
3. Die Grießmasse etwas auskühlen lassen und die Eier einrühren.
4. Knödel aus der Grießmasse formen, dabei je 1 Nougatwürfel in die Mitte drücken.
5. Knödel und in leicht gesalzenem Wasser ca. 10 Minuten kochen und anschließend in geriebenen Pistazien wälzen.