



NOUGAT-GRIESSKNÖDEL IM PISTAZIENMANTEL



QimiQ VORTEILE

- Flaumige Konsistenz
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



20



leicht

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

250 g QimiQ Sahne-Basis

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

60 g Pistazien, gerieben

ZUBEREITUNG

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 gesalzenem Wasser ca. 10 Minuten köcheln lassen und anschließend in geriebenen Pistazien wälzen.