



# PREISELBEERKNÖDEL MIT SEVONDASCHGER ZIRBENEIS



## QimiQ VORTEILE

- Flaumige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Tiefkühlstabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DEN KNÖDELTEIG

100 g	QimiQ Classic, ungekühlt
500 g	Frischkäse
2	Ei(er)
70 g	Staubzucker
80 g	Weißbrotbrösel
60 g	Weizengrieß
3 g	Zitronenschale
16 g	Stärke
1 g	Salz
2 g	Vanilleschote(n)

### FÜR DIE FÜLLUNG

100 g	Cranberries/Preiselbeeren, getrocknet
30 g	schwarzes Holundergelee
10 g	Grand Marnier
4 g	Balsamico Essig, 8 Jahre gelagert
1 g	Salz
60 ml	Rotwein
2 g	Stärke
30 g	Haselnüsse, geröstet, gemahlen
80 g	Nuss Nougat Creme, z.B Nutella®
90 g	Milkschokolade, geschmolzen

### FÜR DIE BRÖSELMISCHUNG

100 g	Mohn, gemahlen
100 g	Butterkekse, zerbröselt
30 g	Staubzucker
1 g	Zimt, gemahlen
1 g	Kardamom, gemahlen

### FÜR DAS ZIRBENEIS

150 g	QimiQ Whip Konditorcreme
15 g	Zirbenkiefer Nadeln
2	Eigelb
150 g	Frischkäse
250 ml	Schlagobers 36 % Fett
70 g	Zucker
10 g	Zirbenschnaps
3 g	Vanilleschote(n)

### FÜR DIE FRUCHTSAUCE

180 g	Himbeere(n)
10 g	Vanillezucker
15 g	Staubzucker
1 cl	Himbeergeist

## ZUBEREITUNG

1. Für den Knödelteig: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und im Kühlschrank ca. 3-4 Stunden rasten lassen.
2. Für die Füllung: Getrocknete Preiselbeeren grob hacken. Holundergelee, Grand Marnier, Balsamico Essig, Salz und Rotwein aufkochen und mit Maizena binden.
3. Preiselbeeren, Nüsse, Nutella und Schokolade dazugeben und so lange rühren bis sich alles aufgelöst hat. Gut durchkühlen lassen.
4. Kleine Kugeln aus der Masse formen und mit Knödelteig einschlagen. Knödel ins kochende Wasser geben und ca. 8-10 Minuten ziehen lassen. Aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.
5. Für die Bröselmischung: Mohn und Keksbrösel gut vermischen und mit den restlichen Zutaten abschmecken. Die Knödel in der Bröselmischung rollen.
6. Für das Zirbeneis: Zirbennadeln fein schneiden und mit den restlichen Zutaten in einem Mixbecher fein mixen. In einen Pacojet Becher füllen und gefrieren.
7. Für die Fruchtsauce: Himbeeren mit Vanillezucker, Staubzucker und Himbeergeist mixen und durch ein Sieb passieren. Zum Garnieren verwenden.