



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	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
	Staubzucker, zum Bestäuben

FÜR DAS KIRSCHKOMPOTT

400 g	Kirschkompott
60 g	Zucker
20 g	Maisstärke

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 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.