



Nougat-Kletzen Knödel

Zutaten für 8 Knödel (4 Portionen)

Topfenteig:

50 g Weizengrieß
250 g Topfen
50 g Mehl
1 Ei
50 g Butter
1 TL Vanillezucker

Kletzen-Nougat-Fülle:

100 g Kletzen gekocht und faschiert
100 g Nougat
Kl. Schuss Kletzenschnaps oder Haselnusslikör

Zubereitung

Weizengrieß, das Ei, Topfen Mehl und den Vanillezucker zu einem glatten Teig verrühren. Die Butter schmelzen und in den Teig einarbeiten. Den fertigen Topfenteig über Nacht in die Kühlung stellen, mit einem Eisportionierer schöne Halbkugel stechen und bis zur weiteren Verarbeitung einkühlen.

100 g Kletzen (Dörrbirnen) in kochendes Wasser geben, 3 Minuten leicht köcheln und dann für eine halbe Stunde im heißen Wasser ziehen lassen, den Sud wegschütten und danach die Kletzen gut trocken legen, sodass sich kein unnötiges Wasser in der Fülle befindet. Die Kletzen werden nun mit dem feinsten Messer faschiert und für die weitere Verarbeitung auf die Seite gestellt.

Das Nougat über dem Wasserbad schmelzen und anschließend mit 100 g faschierten Kletzen vermischen. Zur Verfeinerung kann man noch einen kleinen Schuss Schnaps oder Likör hinzugeben.

Nun werden aus der Füllung 8-12 kleine Nocken geformt, die dann für 2 Stunden in die Kühlung kommen. Sobald das Nougat seine Festigkeit wiedererlangt hat, werden aus der Masse schöne Kugeln geformt, die bis zur weiteren Verarbeitung 1 Stunde in den Tiefkühler kommen.

Topfenteig und Nougat-Kletzenkugeln zu schönen Knödeln formen und für 10 Minuten bei leicht kochendem Wasser garziehen. Fertige Knödel in Butterbrösel wälzen und wahlweise mit Birnenragout oder Karamellsauce servieren.

Gutes Gelingen wünscht

Pâtissier Matthias Prock