



Mozartknödel mit Vanillesauce & Früchten



50 Min.



mittel



4 Personen



Vegetarisch

Schritt 1

Für die Knödel Topfen mit zerlassener Butter, Zitronenschale, Ei, Dotter und Salz glattrühren, Grieß und Mehl einrühren. Die Masse mit Frischhaltefolie zugedeckt ca. 1 Stunde kühlen.

Schritt 2

Pistazien mit dem klein geschnittenen Marzipan verkneten. Nougat in ca. 1 cm große Stücke schneiden und die Marzipanmasse in Stücke zupfen. Jedes Marzipanstück flach drücken, über die Nougatstücke legen und zu einer Kugel drehen.

Schritt 3

Leicht gesalzenes Wasser aufkochen. Topfenmasse in 8 Portionen teilen, mit je einer „Mozartkugel“ füllen und zu Knödeln formen. Knödel in kochendes Wasser legen, bei geringer Hitze ca. 10 Minuten leicht köcheln.

Schritt 4

Für die Vanillesauce Milch aufkochen. Eidotter mit Kristallzucker verrühren und diese Mischung zur aufgekochten Milch geben. Unter ständigem Rühren vorsichtig erhitzen, bis eine Bindung merkbar ist. Wichtig: Die Sauce darf keinesfalls kochen. Abschließend durch ein feines Sieb gießen.

Schritt 5

Inzwischen für die Butterbrösel die Butter bis zum Aufschäumen erhitzen. Brösel, Kristallzucker und Vanillezucker einrühren und unter ständigem Rühren goldbraun rösten.

Zutaten

Für die Mozartknödel

- ♥ 250 g Topfen (20 %)
- ♥ 40 g zerlassene Butter
- ♥ 1 Bio-Zitrone (Schale)
- ♥ 1 Ei
- ♥ 1 Eidotter
- ♥ 1 Prise Salz
- ♥ 60 g Weizengrieß
- ♥ 50 g griffiges Mehl
- ♥ 35 g geriebene Pistazien
- ♥ 200 g Rohmarzipan
- ♥ 100 g Nougat

Für die Vanillesauce

- ♥ 250 ml Milch
- ♥ 3 Eidotter
- ♥ 50 g Kristallzucker

Außerdem

- ♥ 100 g Butter
- ♥ 100 g Semmelbrösel

Schritt 6

Knödel aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und in den Butterbröseln wälzen.

Schritt 7

Die Knödel mit den übrigen Bröseln und der Vanillesauce anrichten. Mit Staubzucker und Pistazien bestreuen und mit Beeren servieren.

-  1 Esslöffel Kristallzucker
-  1 Packung Vanillezucker
-  etwas Staubzucker
-  30 g geriebene Pistazien
-  150 g gemischte Beeren (z. B. Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren)