1/3 Teig

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Saison: Ganzjährig



Zutaten

500 G	Topfen
100 G	Weizengries
100 G	Rapsöl
100 G	Semmelbrösel
3	Eier
3 EL	Staubzucker
1 PKG	Vanillezucker
PRISE	Salz
	Zitronensaft
140 G	Weizenmehl glatt oder Dinkelmehl

Zubereitung

1. Alle Zutaten vermischen, kurz ziehen lassen und dann je nach Festigkeit des Teiges noch das Mehl untermengen.

   Verwende beim Teig Öl, dadurch verändert sich die Konsistenz des Teiges auch nach längerer Wartezeit nicht.

2. Genügend leicht gesalzenes Wasser zu kochen bringen und die Knödel schwach ca. 8 – 10 min. wallend kochen.

2/3 Brösel

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Saison: Ganzjährig



Zutaten

100 G	Butter
180 G	Brösel
3 EL	Staubzucker
	gemahlener Zimt
	Lebkuchengewürz

Zubereitung

1. Butter schmelzen , Brösel leicht bräunen, Staubzucker, Zimt und Lebkuchengewürz untermischen.
2. Die Knödel darin vorsichtig wälzen. Anrichten und mit Zucker bestauben.

3/3 Fruchtspiegel

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Saison: Ganzjährig



Zutaten

300 G	Früchte z.B. Himbeeren

Zubereitung

1. Für den Fruchtspiegel Früchte nach Wahl in gefrorenem oder frischen Zustand erwärmen, pürieren und mit Zucker und Zitronensaft abschmecken.