Mozart-Knödel

Die Mozart-Knödel sind ein feines Dessert zum Beispiel nach einem festlichen Dinner. Das Rezept lässt sich mit verschiedenen Saucen variieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

Für den Teig

350 g	Kartoffeln (mehlig)
1 Prise	Salz
3 EL	Butter
1 Stk.	Eigelb
1 EL	Staubzucker
1 TL	Zitronenabrieb
50 g	Hartweizengrieß
80 g	Mehl

Für die Füllung

8 Stk.	Mozartkugeln

Zum Wälzen

Nach Belieben	Pistazien (fein gehackt)
Nach Belieben	gemahlene Haselnüsse
Nach Belieben	Staubzucker

Optional

Nach Belieben	Vanillesauce

Zubereitung

1. Für die **Mozart-Knödel** die Kartoffeln schälen, halbieren und in einen Topf mit leicht gesalzenem Wasser geben.

2. Dann die Kartoffeln auf dem Herd weich köcheln und hinterher abgießen.

3. Jetzt die noch heißen Kartoffeln durch eine feine Kartoffelpresse in eine Schüssel pressen.

4. Dann zuerst die Butter und das Eigelb hinzufügen.

5. Danach den Staubzucker, den Zitronenabrieb, den Grieß und das Mehl hinzufügen.

6. Anschließend die Masse zu einem glatten Teig verkneten und ca. 10 Minuten ruhen lassen.

7. Als nächstes den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer länglichen Rolle formen.

8. Dann die Rolle in 8 ca. gleichgroße Stücke schneiden.

9. Nun jedes Stück zu einer Kugel formen, dann platt drücken, eine Mozartkugel hineingeben, diese rundherum mit dem Teig verschließen und wieder zu einer Kugel/Knödel formen.

10. Jetzt einen großen Topf mit leicht gesalzenem Wasser auf dem Herd zum Kochen bringen.

11. Dann den Topf vom Herd ziehen, die Knödel vorsichtig in das heiße Wasser gleiten lassen, den Topf mit einem Deckel verschließen und die Knödel ca. 10 Minuten ziehen lassen.

12. Derweil einen Teller mit gehackten Pistazien und gemahlenen Haselnüssen (vermengt) vorbereiten.

13. Jetzt die fertigen Knödel aus dem heißen Wasser holen, abtropfen lassen, in dem Nuss-Gemisch wälzen und umgehend auf einem Teller, mit etwas Staubzucker bestäubt, servieren. Optional passt eine Vanillesauce sehr gut dazu.

Tipp

Die süßen Knödel schmecken außer mit Vanillesauce auch mit einer Kugel Vanilleeis oder etwas Schokoladensauce bzw. Schokoladensirup.