# Nougatknödel

Die Nougatknödel sind ein Highlight auf jedem Kindergeburtstag. Auch große Naschkatzen können diesem Rezept nicht widerstehen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 12 min

**Gesamtzeit:** 57 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 100 g | Butter |
| 2 Stk. | Eier |
| 80 g | Grieß |
| 100 g | Mehl |
| 80 g | Nougat (oder Haselnusscreme) |
| 1 Prise | Salz |
| 80 g | Semmelbrösel |
| 500 g | Topfen (fein) |
| 1 Stk. | Zitrone ((Schale abreiben)) |
| 50 g | Staubzucker (zum Bestreuen) |

## Zubereitung

1. Ein süßes und unwiderstehliches Dessert sind die **Nougatknödel**. Butter in einem Kochgefäß zerlassen. Anschließend mit Grieß, dem Topfen wie auch Eiern und Mehl zu einem Teig vermengen.

2. Den Abrieb einer Zitrone wie auch Salz hinzugeben. Den fertigen Teig dann für circa 12 Minuten ruhen lassen.

3. Aus diesem Teig kleine Taler formen. Nougat oder Haselnusscreme in Portionen teilen und auf die Mitte der Taler platzieren. Dann die Knödel formen und den Nougat dabei umhüllen.

4. Wasser in einen Topf geben, salzen und zum Kochen bringen. Hitze reduzieren, die Knödel in

das wallende Wasser geben und circa 12 Minuten ziehen lassen.

5. Unterdessen die Butter in einer Pfanne heiß werden lassen und Semmelbrösel darin anrösten.

6. Die Knödel aus dem heißen Wasser nehmen, abtropfen und in den Butter-Semmelbröseln rollen, mit Staubzucker bestreuen und servieren.

## Tipp

Die Nougatknödel als Hauptspeise oder Nachspeise genießen.