

# Topfen-Nougat-Knödel, Butterbrösel, Waldbeeren-Röster

**Für zwei Personen**

**Für die Knödel:**

8 Nougat-Konfekt	250 g Quark	1 Ei
70 g zimmerwarme Butter	70 g Mehl, 700	70 g Weizengrieß
1 Prise Salz		

**Für die Butterbrösel:**

250 g Semmelbrösel	5 EL Butter
--------------------	-------------

**Für den Röster:**

300 g TK-Waldbeeren	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	250 ml Johannisbeersaft
1 Schuss Rum	30 g Vanillepuddingpulver	100 g Kristallzucker
1 EL Vanillezucker		

**Für die Eierlikör-Sahne:**

250 ml Sahne	5 EL Eierlikör	1 Päck. Vanillezucker
--------------	----------------	-----------------------

**Für Garnitur:**

1 Zweig Minze	2 EL Puderzucker
---------------	------------------

**Für die Topfen-Nougat-Knödel:**

Den Quark mit Mehl, Weizengrieß, Ei, Salz und weicher Butter mit dem Handrührgerät zu einem homogenen Teig verarbeiten. Den Teig um das Nougat wickeln und im leicht siedenden Wasser für 8-10 Minuten kochen.

Danach herausnehmen und die Knödel in den Butterbrösel schwenken.

**Für die Butterbrösel:**

Semmelbrösel in geschmolzener Butter langsam braun rösten.

**Für den Waldbeerenröster:**

Kristallzucker mit einem Schuss Rum, dem Saft einer halben ausgepressten Zitrone und dem Johannisbeersaft aufkochen.

Vanillezucker und Vanillepuddingpulver einrühren und bei geringer Hitze weiterrühren, bis eine homogene Masse entsteht. Angetaute TK-Beeren hinzugeben.

**Für die Eierlikör-Sahne:**

Sahne mit Vanillezucker aufschlagen und den Eierlikör einrühren.

**Für Garnitur:**

Minze waschen und trockenwedeln.

Die Topfen-Nougat-Knödel auf einem Waldbeeren-Spiegel anrichten, eine Nocke aus der Eierlikör-Sahne formen und dazugeben. Mit Staubzucker bestreuen und Minze garnieren.

Judith Wenzina am 09. Juni 2025