Quarkknödel mit Nougatfüllung



Ob als süße Hauptspeise, als Dessert oder statt Kuchen - dieser Klassiker aus Österreich ist einfach immer eine gute Idee!

12 Knödel

Zubereitungszeit: 25 min
Wartezeit: 30 min
Backzeit: 10 min

ZUTATEN

Für die Knödel

- 100 g weiche Butter
- 4 Eigelb (Gr. M)
- 500 g Magerquark
- 150 g Mehl
- 50 g Weichweizengrieß
- Abrieb einer Bio-Orange (oder Zitrone)

Für die Füllung

100 g Nougat, schnittfest

Für die Streusel

125 g Semmelbrösel
2 EL Butter

Außerdem

1 Prise Salz für Kochwasser
Puderzucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Zuerst die Butter mit dem Eigelb schaumig aufschlagen.
2. Quark, Mehl, Grieß und Orangenabrieb dazugeben und alles gut verrühren. Den Teig abgedeckt für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
3. Inzwischen den Nougat in 12 gleichgroße Stücke schneiden.
4. Nach der Kühlzeit den Teig mit einem Esslöffel portionsweise entnehmen. Mit feuchten Händen den Teig fachdrücken, ein Stück Nougat einlegen, den Teig wieder verschließen und zu einer Kugel (Knödel) formen. Das macht man insgesamt 12 x.
5. Für die Brösel Butter in einer Pfanne zerlassen und die Semmelbrösel darin goldbraun anrösten. Die Brösel anschließend auf einen tiefen Teller geben und abkühlen lassen.
6. In einem großen Topf Wasser mit einer großzügigen Prise Salz aufkochen. Die Knödel ins Wasser geben und bei mittlerer Hitze wallend ungefähr 10 Minuten gar köcheln lassen. Die Knödel kommen dann an die Oberfläche. Mit einer Schaumkelle die Knödel aus dem Wasser holen und in den Bröseln wälzen.
7. Mit Puderzucker bestreuen und servieren.