

Topfennougatknödel mit Nusscrumble, marinierten Erdbeeren & Holunderblüten-Curd



4 Personen



45 Minuten



HOBBY-MEISTERKOCHELEVEL

ZUTATEN

Für die Topfennougatknödel

220 g Topfen

20 g weiche Butter

35 g Staubzucker

100 g weiße Brösel

1 Ei

1 Eiweiß

10g Maizena oder Puddingpulver

Für den Holunderblüten-Curd

150 ml Holunderblütensirup

150 g Eier

30 g Puddingpulver

150 g Butter gewürfelt

ZUTATEN

Für die marinierten Erdbeeren

100 g Erdbeeren

1 TL Staubzucker

etwas frische Minze

einen Schuss Rum

Für das Nusscrumble

50 g Zucker

100 g Butter

50 g gemahlene Walnüsse

50 g gemahlene Haselnüsse

20 g gehobelte Mandeln

50 g Mehl

PASST ZU

einem Glas Frizzante Rosé

hausgemachten

Holunderblüten-Eistee

milder Verlängerter mit Vanille

Milchschaum

Topfennougatknödel mit Nusscrumble, marinierten Erdbeeren & Holunderblüten-Curd



ZUBEREITUNG

Topfennougatknödel

1. Alle Zutaten miteinander verrühren und in 4 Teile portionieren.
2. Nun jedes Teil mit der Hand zu einem Knödel formen und ein Stück Nougat (so groß wie ein Zuckerwürfel) in die Mitte drücken. Anschließend wieder mit beiden Händen zu einem Knödel formen. Tipp: Mit nassen Händen geht es besser.
3. Die Knödel können sofort gekocht werden. Wir nehmen dazu immer Wasser mit Zucker, einem Spritzer Rum und eine Zimtstange. Einmal aufkochen lassen und danach 5 Minuten ziehen lassen.

Holunderblüten-Curd

1. Alle Zutaten bis auf die Butter unter ständigem Rühren bei ca. 65°C erwärmen bis die Masse stockt.
2. Danach durch ein Sieb passieren und die Butterwürfel nach und nach einrühren. Anschließend kaltstellen.

Marinierte Erdbeeren

1. Erdbeeren waschen und den Strunk entfernen. Klein würfelig schneiden und mit Staubzucker, etwas gehackter Minze und einem Schuss Rum marinieren.

Nusscrumble

1. Alle Zutaten in einer Schüssel bröselig vermengen und 15 Minuten bei 180°C im Rohr backen.

Küchengeheimnis

Zum Anrichten den Curd aufstreichen. Die Nussbrösel drüberstreuen. Den Knödel aus dem Wasserbad heben und abtropfen. Anschließend in die Mitte setzen und die marinierten Erdbeeren drum herum verteilen. Mit Minze und Blüten garnieren