

Gefüllte Nussknödel mit Weintrauben

Dessert

Hausmannskost

Kuchen

Obst

Österreichisch

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Zerlassene Butter mit Eiern und Topfen verrühren, alle anderen Zutaten untermengen, Teig ca. 2 Stunden im Kühlschrank rasten lassen. Vom Teig kleine Stücke abnehmen, auseinanderdrücken und einige Weintrauben in die Mitte setzen, zu einem Knödel formen, in kochendes Salzwasser einlegen und je nach Größe der Knödel ca. 8–10 Minuten gar ziehen lassen. Aus dem Wasser heben und gut abgetropft in Butterbröseln oder in einem Haselnuss-Staubzucker-Gemisch wälzen oder damit bestreuen. Dazu Vanillesauce, Vanilleeis oder Beerenragout reichen. Anstelle von Weißbrotbröseln kann man etwas weniger Semmelbrösel nehmen



Zutaten

50 g zerlassene Butter

3 Eier

500 g Topfen

50 g fein geriebene,
geröstete Haselnüsse

50 g glattes Weizenmehl

30 g Feinkristallzucker

25 g Grieß

20 g Vanillezucker

60 g Weißbrotbrösel (Mie de
pain) frisch geriebene

unbehandelte Zitronenschale

Prise Salz

FÜR DIE FÜLLE

ca. 360 g Weintrauben,
gewaschen und gut
abgetropft