

**Bezeichnung: Nougatknödel mit Erdbeerragout**

**Portionsmenge:** für 4 Personen

**Vorbereitungszeit:** 1,5 h

**Spezielle Geräte:** Stabmixer

**Zutaten:**

**Topfenteig:**

Topfen	125 g
glattes Mehl	62 g
handwarme Butter	15 g
Dotter	2 Stk
Salz	
Zitronenabtrieb	
Mark von einer Vanilleschote	

**Fülle:**

Schokolade Hohlkugel	4 Stk
Nougat	80 g

**Butterbrösel:**

Butter	140 g
Brösel	140 g

**Erdbeerragout:**

Erdbeeren	40 g
Zucker	10 g
Wasser	
Saft von einer Limette	
Abtrieb von einer Limette	
Erdbeeren geviertelt	160 g

**Deko:**

Staubzucker	
Zimtzucker	
Minzspitzen	4 Stk
Ribiselzweig	8 Stk

**Zubereitung:**

Alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten und eine Stunde rasten lassen- zu 60 g Stücke auswiegen- mit der Nougatkugel füllen und zu einem schönen Knödel drehen. In einem gut gesalzenen Wasser mit einer Zimtstange und etwas Zucker ca. 14-16 Minuten kochen- in den Butterbröseln wenden.

Nougat schmelzen (nicht zu heiß !) und die Hohlkugeln damit füllen- Wenn man sich diese Arbeit nicht antun will, kann man auch zum Beispiel Nougetten oder Schokoladebons nehmen.

Butter schmelzen und Brösel darin hell rösten

Erdbeeren ohne Stiel mit dem Wasser, Zucker und Aromen aufkochen- 10 Minuten durchkochen und durch ein feines Sieb passieren- wenn diese Sauce kalt ist mit den geviertelten Erdbeeren vermischen.

100 g

»  
d  
r