

# NOUGAT-KNÖDEL MIT PISTAZIENSTREUSELN



Dieses Rezept ist eine Abwandlung der Marillenkügelchen aus Österreich: Marillenkügelchen, oder auch Aprikosenkügelchen sind kleine aus Quark (Topfen) Teig bestehende Kugeln, in denen sich eine ganze Aprikose/Marille versteckt. Nur verwende ich hier keine Marillen, sondern fülle sie mit einer Kugel Nougat. Nach dem Kochen werden die Kügelchen dann noch in einer Mischung aus Semmelbröseln, Pistazien und Butter gewälzt. Für eine Geschmacksexplosion im Mund können sie auch frittiert werden! Noch warm serviert werden sie mit etwas süßem Schnee bestreut. Super schnelles Dessert, welches in unter 30 Minuten zubereitet ist. Die Kügelchen können auch gut einen Tag vorher vorbereiten und bis zum Kochen im Kühlschrank gelagert werden.



Zubereitungszeit  
**20 Minuten**



Kochzeit  
**15 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 16

## MARZIPANTEIG

Verrühre den Quark mit der Butter, den Eiern und dem Vanilleextrakt. Füge dann das Mehl, das in Stücke gebrochene Marzipan und das Salz hinzu und knete den Teig nur kurz durch, bis sich alle Zutaten verbunden haben.



Das Marzipan kann auch eingefroren und dann fein gerieben werden.

## MARZIPANTEIG:

- 500 g** Quark (Magerstufe)
- 150 g** Butter (weich)
- 2** Eier
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 400 g** Mehl
- 100 g** Marzipanrohmasse
- 1 Pr.** Salz

## FÜLLUNG

Schneide den Nougat in 25 g schwere Stücke und rolle sie in der Hand etwas zu einer Kugel. Stelle die Nougatkugeln bei Bedarf in den Kühlschrank. Teile den Teig in 16 Portionen ein. Forme nun jeweils eine Portion Teig in den Händen zu einer Kugel. Nimm etwas Mehl dazu, falls der Teig kleben sollte. Drücke die Teigkugel flach, lege eine Nougatkugel hinein und verschließe die Teigkugel vollständig. Stelle auch so die restlichen Kügelchen her.

## FÜLLUNG:

- 400 g** Nougat

## BRÖSEL

Zerlasse die Butter in einer beschichteten Pfanne. Füge die Semmelbrösel/zerkleinerten Löffelbiskuits und gemahlene Pistazien hinzu und röste die Zutaten an, bis sie lecker duften und goldbraun sind. Stelle die Brösel zur Seite.

## ZUM FERTIGSTELLEN:

- 80 g** Butter
- 150 g** Semmelbrösel
- 100 g** Pistazien (gemahlen)

## KNÖDEL FERTIGSTELLEN

Nun hast du zwei Möglichkeiten, entweder du garst die Kügelchen in Wasser oder in Fett.

## ZUM FRITTIEREN:

- 1 l** Sonnenblumenöl

### 1. Wasser

Bringe einen großen Topf mit reichlich Wasser zum Kochen. Schalte dann den Herd herunter, sodass das Wasser nur noch siedet – es darf nicht mehr kochen! Lege nun die Kügelchen vorsichtig rein und lasse sie für etwa 10-15 Minuten garen. Ich habe jeweils 5 Stück auf einmal gekocht. Die Kügelchen sollten dabei schwimmen und genug Platz haben, sodass sie sich nicht berühren. Wenn sie schließlich oben schwimmen,

# NOUGAT-KNÖDEL MIT PISTAZIENSTREUSELN



sind sie gar. Nimm die Knödel aus dem Wasserbad heraus, lasse sie kurz abtropfen und schwenke sie dann direkt in den Bröseln. Bestreue sie zum Servieren noch warm mit süßem Schnee.

## **2. Fett**

Erhitze das Öl in einem Topf oder der Fritteuse auf 170°C. Frittiere die Knödel nun für etwa 6-7 Minuten. Nimm die Knödel aus dem Fett heraus, lasse sie kurz abtropfen und schwenke sie dann direkt in den Bröseln.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!