

SÜSSE GNOCCHI



Stefano war zu Besuch und wir hatten Lust auf einen süßen Snack und Gnocchi, also haben wir beides kombiniert und diese knusprigen Zimt-Zucker Gnocchi gebacken. Ihr könnt sie im Backofen oder auch der Heißluft-Fritteuse zubereiten. Am besten schmecken sie direkt noch warm aus dem Ofen.



Zubereitungszeit
5 Minuten



Back-/Kochzeit
15 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C H

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 180 °C Heißluft vor und lege eine Dauerbackfolie auf ein Lochblech.



Nutze die AirFry Funktion oder eine Heißluft-Fritteuse und stelle sie auf 150 °C ein, die Backzeit sollte etwa gleich bleiben.

SÜSSE GNOCCHI:

- ☐ **50 g** Butter
- ☐ **400 g** Gnocchi
- ☐ **80 g** Zucker
- ☐ **1 TL** Zimt

SÜSSE GNOCCHI

Schmelz die Butter und schwenke die Gnocchi darin, bis sie vollständig bedeckt sind. Mische Zimt und Zucker und wälze die Gnocchi darin. Verteile die Gnocchi auf der Backfolie und streue die übrige Zucker-Zimt-Mischung darüber. Backe die Gnocchi im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Heißluft für etwa 15 Minuten knusprig und serviere sie noch warm. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!