

Nougatknödel in Nuss- Butterbrösel mit marinierten Beeren

Für 4 Personen:

Teig: 500g Topfen 20%, 300g Mehl glatt, 120 flüssige Butter, 50g Zucker, 2 Eier, Prise Salz, Zitronen abrieb
Nougat, frische Früchte, Vanilleeis, Orangenlikör,
Butter, Brösel, Pistazien gehackt

Alle Zutaten für den Teig gut vermengen und für 1 bis 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Den Nougat in ca. 1 cm große Würfel schneiden und mit dem Teig ummanteln. Wieder kühl stellen.

Die Brösel mit der Butter goldbraun rösten.
Mit Zucker, Vanillezucker, Zimt, etwas Rum abschmecken und die gehackten Pistazien hinzugeben.

Die Früchte mit Zitronensaft, Orangenlikör und Zucker marinieren.

Die Nougatknödel auf einen gelochten Garbehälter geben und bei 95 Grad Dampf für 12 Minuten garen.

Die Nougatknödel in den Butterbrösel wälzen und mit den Früchten und Eis anrichten.