

# NOUGATKNÖDEL

## ZUTATEN

500 ml Milch  
120 g Butter  
125 g Grieß  
3 EL Zucker  
1 **Päckchen** Vanillezucker  
2 Eier  
100 g Nougat  
1 Zimtstange  
1 Nelke  
1 TL Zucker  
1 **Prise** Salz  
50 g Paniermehl  
1 TL Zimt  
1 EL Zucker  
1 **Prise** Salz und Zucker

## TIPP

Man kann die Nougatknödel auch kalt genießen. Am besten schmecken sie jedoch frisch serviert.



Gewichts-  
abnahme



Schluckbe-  
schwerden/  
gereizte  
Speiseröhre

FÜR 4 PERSONEN



ANSPRUCHS-  
VOLL



40 MIN

## 1 SCHRITT

Milch, Butter, Zucker und Vanillezucker in einen Topf geben und aufkochen lassen. Den Grieß einrühren und abbrennen. Die Eier unterheben und zu Knödeln formen, je ein haselnussgroßes Stück Nougat in den Teig einlegen und mit feuchten Händen nachrollen.

## 2 SCHRITT

Einen Topf mit Wasser und einer Nelke, einer Zimtstange 1 TL Zucker und etwas Salz zum Kochen bringen. Die Knödel hineingeben, die Hitze etwas reduzieren. Das Wasser sollte nun nicht mehr kochen und die Knödel ca. 15 Minuten ziehen lassen.

## 3 SCHRITT

Zucker, Zitronenabrieb, Zimt und Paniermehl mischen und die fertig gegarten Knödel darin wälzen.