



Benötigte Zutaten

Knödelteig

200 g **Premium Topfen**

25 g **Premium Teebutter**

30 g Zucker

70 g Weißbrotbrösel

1 Ei Zimmertemperatur

Zitronensaft

Vanilleschote

Fülle

150 g Schokolade dunkel

20 g Brösel trocken

20 g Mohn gemahlen

Mohnbrösel

40 g Mohn gemahlen

50 g Zucker

Mohnknöderl

mit Vanillesabayon (von Didi Maier)

Anleitung

Knödelteig:

1. Butter und Zucker schaumig aufschlagen, nach und nach Eier dazugeben, danach den Topfen und zum Schluss die Brösel unterheben. Mit Zitronensaft und der ausgehüllten Vanilleschote abschmecken. Teig 20 min rasten lassen.

Fülle:

2. Alle Zutaten verrühren, kleine Kugeln formen und einfrieren. Dadurch lässt sich danach der Topfenteig besser um die Mohnkugeln legen.

Mohnbrösel:

3. Mohn und Staubzucker in einer Moulinette fein reiben.

Mohnknödel:

4. Topfenteig um Mohnkugeln herum einschlagen. Danach in leicht süßlichem, mit einer Prise Salz versehenem Wasser, je nach Größe der Knödel, 8 bis 12 min. leich köcheln lassen. Nicht vergessen, der Topf muss mit einem Deckel versehen sein. Die Knödel danach in den Mohnbröseln wälzen und mit Vanillesabayon servieren.

Vanillesabayon:

5. Eigelb, Zucker und Vanilleschote schaumig rühren, Maizena und Obers dazugeben, in das erwärmte (nicht heiße) Obers geben und bei schwacher Hitze rühren bis es dickflüssig ist. Durch ein Sieb passieren, auskühlen lassen.



Vanillesabayon

125 g **Premium Schlagobers**

125 g **Premium Alpenmilch**

3 Eigelb

1 EL Maizena in 50 g kalte Milch einrühren

25 g Zucker

Bourbon Vanille

Tipp: Die Mohnmasse kann in der Knöderlform auch auf Vorrat eingefroren werden.

Salzburger Köche
Salzburger Köche