

Grundrezept Brandteig für Obstknödel

ca. 15 - 20 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Brandteig:

¼ l Milch
20 g Butter
1 Prise Salz
1 Prise Zucker
150 g gesiebtes glattes Mehl
2 Eier (Größe M)

Fruchtfüllung:

Früchte nach Wahl

Zum Kochen:

Salzwasser

Butterbrösel:

150 g geröstete Semmelbrösel
3 EL flüssige Butter
1 EL Zucker
½ Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

Zum Bestreuen:

Staubzucker

Wie mache ich Brandteig für Obstknödel?:

1 Brandteig:

Für den Teig Milch mit Butter und Salz und Zucker in einer Pfanne zum Kochen bringen. Die Pfanne kurz vom Herd nehmen und das Mehl einrühren. Zurück auf die Herdplatte geben (ev. die Hitze etwas reduzieren) und so lange rühren (rösten - abbrennen) bis eine glatte Masse entstanden ist und sich auf dem Boden ein weißer Film bildet. Dieser Film zeigt die richtige Festigkeit des Teiges an und der Brandteig ist geröstet (er nimmt dabei keine Farbe). Den heißen Teig in eine Rührschüssel geben und etwas überkühlen lassen. Die Eier nach und nach einzeln einrühren. Den Teig zu einer Rolle formen und auskühlen lassen.

Obstknödel füllen, formen und kochen:

Den Teig in entsprechend große Stücke teilen und mit dem Handballen zu Scheiben drücken. Das Obst darin einhüllen und zu Knödeln formen. Diese in kochendes, leicht gesalzenes Wasser einlegen und ca. 15 Min. leicht wallend kochen lassen. Die Knödel mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen und gut abtropfen lassen.



② Butterbrösel:

Für die Butterbrösel Semmelbrösel mit Butter, Zucker und Vanillin Zucker verrühren und die gekochten Knödel darin wälzen. Die Knödel vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen und sofort servieren.

