



CORNELIA POLETTOS MARZIPAN KNÖDEL MIT NOUGAT, MARZIPAN, SAUERKIRSCHEN & PISTAZIENEIS

ZUTATEN: FÜR 4 PORTIONEN:

Für die Knödel:

½ Vanilleschote
250 ml Milch
50 g Butter
1 EL Zucker
25 g Niederegger Marzipan Weißbrot
75 g Hartweizengrieß
1 Ei
2 Stücke Niederegger Nougat Nuss
Schale von ½ Bio-Orange

Für die Brösel:

40 g Pistazienkerne
60 g Panko-Paniermehl

Für die Sauerkirschen:

250 g Sauerkirschen (TK)
75 g Vollrohrzucker
½ Vanilleschote
200 ml Kirschsaft
10 g Stärke

Für das Pistazieneis:

400 ml Milch
100 ml Sahne
4 Eigelb (ca. 80 g)
180 g Crema al Pistacchio



ZUBEREITUNG KNÖDEL

1. Vanilleschote aufschlitzen und mit Milch, Butter und Zucker in einen Topf geben und erwärmen. Marzipan Weißbrot würfeln und in der warmen Flüssigkeit auflösen. Mit dem Mixstab pürieren, sodass keine Klümpchen mehr enthalten sind.
2. Die Flüssigkeit aufkochen lassen. Vanilleschote herausnehmen und Grieß einrühren.
3. So lange rühren, bis der Teig vom Topfboden „abbrennt“. Auskühlen lassen. Eier zur Grießmasse geben, glatt verrühren und den Teig in 4 gleich große Stücke teilen.
4. Abgedeckt im Kühlschrank mindestens 1 Stunde kaltstellen.
5. In die Mitte eines jeden Teigstücks je ½ Happen Nougat Nuss geben und mit feuchten Händen zu Knödeln formen. Einen großen Topf Wasser mit Orangenschale, Zucker und 1 Prise Salz aufkochen.
6. Hitze reduzieren, Knödel hineingeben und etwa 10–15 Minuten ziehen lassen.

ZUBEREITUNG BRÖSEL

1. Pistazienkerne fein hacken.
2. Panko-Paniermehl in einer Pfanne unter Röhren goldbraun anrösten.
3. Mit den Pistazien mischen.
4. Knödel aus dem Wasser nehmen und in der Mischung wälzen.



ZUBEREITUNG SAUERKIRSCHEN

1. Sauerkirschen auftauen lassen.
2. Zucker mit etwas Wasser in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze so lange köcheln lassen, bis das Wasser verdampft ist und der Zucker goldgelb karamellisiert.
3. Mit Kirschsaft ablöschen, aufgeschlitzte Vanillestange zugeben und um die Hälfte einkochen lassen.
4. Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, unter Rühren in den köchelnden Fond geben und diesen damit binden.
5. Vanilleschote entfernen und Kirschen zufügen.

ZUBEREITUNG PISTAZENEIS

1. Milch und Sahne in einen Topf geben und aufkochen.
2. Eigelbe in eine Metallschüssel geben, kochende Milch-Sahne-Mischung unter Rühren zufügen und Crema al Pistacchio einrühren.
3. Über dem Wasserbad zur Rose abziehen.
4. Nach dem Abkühlen in der Eismaschine gefrieren lassen.

Zur Fertigstellung:

Niederegger Marzipan Klassiker® Pistazie, optional: Niedergger Marzipan Sahnliqueur.

Kirschen auf Tellern anrichten, Knödel dazugeben, mit Puderzucker bestäuben und mit je einer Kugel Eis und angeschnittenen Marzipan Klassikern® Pistazie anrichten.

Nach Wunsch mit Marzipan Sahnliqueur umträufeln.

