

WEICHSELKNÖDEL

Topfen-/Quarkknödel mit Sauerkirschen-Füllung

MIT MARZIPAN/JOGHURT-SPIEGEL

Zutaten:

- + CATERLINE-Weichselknödel
- + Rohmarzipan
- + Milch
- + Joghurt
- + Mohn
- + Zucker
- + Zimt
- + Brösel
- + Zitronen-Thymian

Zubereitung und Anrichtung:

50 g Rohmarzipan mit 100 ml Milch unter ständigem Rühren erhitzen und die Creme anschließend auskühlen lassen. In die kalte Marzipan-Creme 250 g Joghurt untermischen.

Die Caterline-Weichselknödel nach Anleitung zubereiten und in einer Mohn-/Zucker-/Zimt-/Brösel-Mischung wälzen.

Die fertigen Weichselknödel mit einem Marzipan-Joghurt-Spiegel auf einem Teller anrichten und mit Zitronen-Thymian garnieren.

Caterline

PRODUKTINNOVATIONEN MIT GROSSER VIELFALT

Des Chefkochs Geheimnis.

Jede exzellente Küche hat ein gut behütetes Geheimnis:

Caterline – Des Chefkochs Geheimnis.

