

MARILLEN-TOPFENKNÖDEL MIT PISTAZIEN-CREME

Zutaten:

- CATERLINE-Marillen-Topfenknödel
- RAMA Cremefine Schlagcreme
Alternative zu Sahne auf
Pflanzenölbasis
- Pistazienpaste
- Pistazien gehackt
- Marillen-Röster
- Marillen-Schnaps
- Zucker-Butterbrösel-Mischung
- Staubzucker

Zubereitung und Anrichtung:

CATERLINE Marillen-Topfenknödel nach Anweisung kochen.

1. RAMA Cremefine Schlagcreme mit Zucker süßen, cremig aufschlagen und mit Pistazienpaste vermengen.
2. Die gekochten Marillenknoedel auf Pistazien-Creme anrichten, mit gehackten Pistazien dekorieren und mit Marillen-Röster (fallweise mit Marillen-Schnaps verfeinert) servieren.
3. Die gekochten Marillenknoedel können auch einfach & klassisch serviert werden.

Dafür die gekochten Knoedel in Zucker-Butterbrösel-Mischung wälzen, mit Staubzucker bestreuen und servieren.



Unilever
Food
Solutions

