



## Fruchtknödel mit Vanille-Nuss-Brösel

Zutaten für 5 Personen:

500	g	mehlige Kartoffel, schälen und kochen (dämpfen)
20	g	vegane Margarine, zerlassen
125	g	Maizena (Stärke)
3	EL	Weizengrieß
2	EL	Kochwasser
		Salz

Früchte nach Wahl – 2 pro Person  
eventuell Würfelzucker zum Füllen

Vanille-Nuss-Brösel:

160		vegane Margarine
120	g	Haselnüsse, gerieben
150	g	Semmelbrösel
40	g	Kristallzucker
20	g	Vanillezucker

Staubzucker zum Bestreuen

Herstellung:

1. Kartoffel durch eine Presse drücken und auskühlen lassen.
2. Mit den restlichen Zutaten kurz zu einem festen Teig abarbeiten.
3. Teig in 10 große Teile teilen und die Früchte (mit Würfelzucker) damit umhüllen.
4. In Salzwasser ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen.
5. Dazwischen Margarine in einer Pfanne zerlassen, darin die Haselnüsse und Semmelbrösel kurz rösten.
6. Vom Herd nehmen und mit dem Zucker und dem Vanilleschotenmark aromatisieren.
7. Die Knödel mit einem Schaumlöffel aus dem Kochwasser nehmen, abtropfen lassen und in den Bröseln wälzen.
8. Anrichten und mit Staubzucker bestreuen.