

DIDI MAIERS MOHNKNÖDERL MIT ZIMTSABAYON



Didi Maier



Gesamtdauer: 1 Std. 40 Min.
Kochzubehör: SIMPEX Color Sahnespender,
N20-Kapseln, Kutter
Portionen: 10 Knöderl



Füllung:
70 g Schokolade, dunkel, geschmolzen
30 g Schlagobers, aufgekocht
70 g Spar Natur*Pur Bio Haselnuss-Nougat-Creme
2 EL Graumohn, gemahlen

Knödelteig:
200 g Topfen
25 g Butterzimmerwarm
30 g Zucker
70 g Weißbrotbrösel
1 Eigelb, zimmerwarm
Zitronensaft nach Geschmack
2 TL Vanilleextrakt

Mohnbrösel:
50 g Graumohn, gemahlen
50 g Staubzucker

Zimtsabayon:
150 g Schlagobers
3 Eigelb
25 g Zucker
1-2 TL Vanilleextrakt
1 TL Zimtpulver
SIMPEX Color Sahnespender (0,5 L)
1-2 Patronen N20

Zubereitung: 

Füllung

Schlagobers und Schokolade über Wasserbad und unter ständigem Rühren miteinander verschmelzen. Anschließend die Haselnuss-Nougat-Creme und den Mohn beimengen und alles gut miteinander verrühren. Für ca. 20 Minuten im Kühlschrank durchkühlen lassen. Danach zu ca. 10 – 15 g schweren Kugeln formen und wieder kühl stellen.

Knödelteig

Butter und Zucker mit einem Mixer schaumig aufschlagen, den Eidotter dazugeben und weiterrühren. Anschließend den Topfen, die Weißbrotbrösel, den Zitronensaft und das Vanilleextrakt mit einer Teigspachtel untermischen.

Tipp: Ist der Teig noch zu flüssig, einfach noch mehr Weißbrotbrösel hinzufügen.

Teig im Kühlschrank 20 Minuten rasten lassen. Danach den Teig portionsweise um die Mohn-Schoko-Kugeln herum einschlagen und zu Knödeln drehen. In leicht gezuckertem Wasser, je nach Größe der Knödel, ca. 8 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

Mohnbrösel

Mohn und Staubzucker in einem Cutter fein mixen.



Zimtsabayon

Eigelbe und Zucker mit einem Mixer schaumig rühren. Schlagobers in einen Topf leeren und einmal erhitzen, nicht aufkochen lassen. Dottermasse auf reduzierter Hitze und unter ständigem Rühren in das Obers einrühren. Mit Zimt und Vanilleextrakt abschmecken und weiterrühren bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Die warme Masse in den SIMPEX Color Sahnespender füllen, verschrauben und mit 1 – 2 N20-Sahnekapseln (je nach gewünschter Konsistenz) versetzen.

Anrichten

Die Knödel nach der Garzeit aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und in den Mohnbröseln wälzen. Anschließend auf einem Teller anrichten. Die Sprühflasche gut schütteln und die Zimtsabayon aufdressieren.

Tipp: Die Knödel können auch vorproduziert und eingefroren werden.