

Mirabell Mozartknödel

Rezeptur für 4 Portionen

Zutaten

- 300g mehlig Erdäpfel
- 3 EL Margarine
- 1 Dotter
- 1 EL Staubzucker
- Zitronenschale abgerieben
- 50g Weizengrieß
- 80g Mehl (glatt)
- Mehl zum Ausarbeiten
- 12 Echte Salzburger Mozartkugeln von Mirabell
- Salz
- 3 EL Margarine
- 300g Haselnüsse
- geriebenes Himbeerfruchtmark
- Minze zum Garnieren



Zubereitung (70 Minuten):

Erdäpfel kochen, schälen und heiß durch die Erdäpfelpresse drücken. Weiche Feine Thea, Dotter, Zucker, Zitronenschale, Grieß und Mehl zufügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten, 10 Minuten rasten lassen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in 12 Stücke teilen. Teigstücke mit Echten Salzburger Mozartkugeln von Mirabell belegen und mit bemehlten Händen zu Knödeln formen. Knödel in kochendes Salzwasser einlegen. Hitze zurücknehmen und 10 Minuten ziehen lassen. Feine Thea zerlaufen lassen, Nüsse darin anrösten, Knödel aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und in den Nüssen wälzen. Auf Himbeerfruchtmark anrichten und mit Minze garnieren.

Hinweis:

Himbeerfruchtmark ist leicht zuzubereiten. Himbeeren waschen, abtropfen lassen, passieren und mit Staubzucker und Zitronensaft abschmecken.

Guten Appetit!

Ein Rezept aus der Folge „Mozarthaus Vienna“:
<https://www.oesterreichhatgeschmack.at/mozarthaus-vienna/>

Mit freundlicher Unterstützung

