

ZWETSCHGENKNÖDEL MIT INGWER, MANDELN UND JOGHURT

Zutaten:

- CATERLINE-Zwetschgen-Topfenknödel
- Zucker-Ingwer-Brösel-Mischung
- Mandelsplitter
- Joghurt

Zubereitung und Anrichtung:

CATERLINE Zwetschgen-Topfenknödel nach Anleitung kochen und in einer Zucker-Ingwer-Brösel-Mischung wälzen.

1. Mandelsplitter in einer Pfanne mit Staubzucker vermischen und hellbraun anrösten.
2. Die gekochten und in Zucker-Ingwer-Brösel-Mischung gewälzten Knödel auf einem Teller anrichten, mit Mandelsplitter bestreuen und gut verrührtem Joghurt dekorativ anrichten.

Rezept Tipp:

Eine selbst gemachte Vanillesauce macht Ihr Dessert vollkommen.

