



OFENSEMMELKNÖDEL

ZUTATEN:

- 300g Altbackene Brotwürfel
- 250ml Heiße Milch
- 3 Eier
- 2 Eßl Gartenglück oder 6 Eßl Schnittlauch
- 100g Speckwürfel
- 20ml Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Muskat nach Geschmack
- etwas Butterschmalz, zum fetten der Form

FORM:

- kleiner Zaubermeister

HELPERLEIN:

- Edelstahlschüssel Set
- Mix'n Scraper Schaber
- Silikonpinsel
- Nixe
- Microplane feine Reibe

ZUBEREITUNG:

Heiße Milch und Brotwürfel miteinander vermengen und ziehen lassen bis alles aufgeweicht ist (das kann je nach Brot bis zu 2h dauern, bei Bedarf Milch ergänzen). Eier, Schnittlauch, Speck, Öl und Gewürze dazu geben und gut miteinander vermengen, ca.15min ziehen lassen. Danach Lily (kleiner Zaubermeister) mit dem Silikonpinsel einfetten, Teigmasse zu einem festen Knödel formen (Luft muss komplett rausgedrückt werden) und in die Form geben. Bei 230°C Ober-Unterhitze ca. 40min backen.

TIPP:

Knödelmasse entweder direkt in die Lily geben und dann mit dem großen Mix'n Scraper Schaber formen oder die Masse auf die Teigunterlage geben und damit zurecht formen, anschließend in die Lily geben.

ZUBEREITUNGSZEIT:

15MIN

KOCH/BACKZEIT:

40MIN

RUHEZEIT:

2H - TAG VORHER

