



Benötigte Zutaten

Teig	
250 g	Kartoffeln (gekocht, geschält)
1	Dotter
100 g	Mehl (griffig)
25 g	Premium Teebutter
50 g	Grieß
Prise	Salz
etwas	Mehl für die Arbeitsfläche
Fülle	
2 EL	Rum
250 g	fertiges Maronipüree Püree (fertig)
100 g	Mandeln gerieben
80 g	Staubzucker
3 EL	Premium Teebutter
	Salz
ev.	Schokoladensauce

Maroniknödel

mit Schokosauce

Anleitung

1. Für den Teig die gekochten und geschälten Erdäpfel durch eine Erdäpfelpresse drücken und mit den restlichen Zutaten zu einem festen Teig verkneten.
2. Zu einer Rolle formen.
3. Maronimark mit Staubzucker sowie Rum verrühren und kalt stellen (ist die Masse zu fest, noch etwas Staubzucker zugeben).
4. Aus der Maronimasse 16 Kugeln formen (restliche Masse als Garnitur aufheben), jeweils auf eine Kartoffel-Teigscheibe setzen und zu einem Knödelchen formen.
5. Reichlich Salzwasser aufkochen lassen. Knödel einlegen, bei kleiner Hitze zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen.
6. Währenddessen die geriebenen Mandeln in heißer Butter rösten.
7. Restliche Maronimasse durch Kartoffelpresse drücken.
8. Maroniknödel aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und in den Mandelbröseln wälzen.
9. Mit Brösel, Maronipüree und Schokosauce anrichten.



Ein Rezept vom
ORF Fernsegarten