



Kürbiskernknödel auf Quittengelee

Zutaten für 12 Knödel

3/16 L Milch
4 dag Kristallzucker
1 Prise Salz
7 dag Grieß
2 große Eier
2 EL Kürbiskernöl
5 dag Semmelbrösel

Zutaten für die Füllung:

1/8 L Milch
4 dag Honig
1 Prise Zimt
10 dag fein gehackte Kürbiskerne
2 EL Rum
4 EL Grieß

Quitten Gelee
Semmelbrösel
fein gehackte Kürbiskerne
Butter

Zubereitung:

Für den Teig die Milch mit dem Zucker und der Prise Salz aufkochen. Grieß mit dem Schneebesen unterrühren und so lange unter ständigem Rühren weiterkochen, bis sich der Grieß vom Topf löst.

In eine kalte Schüssel umfüllen und mit den Eiern, dem Kürbiskernöl und den Semmelbrösel zu einem Teig verkneten. Den Teig mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Für die Füllung die Milch mit Honig und Zimt aufkochen lassen. Die Kürbiskerne und den Rum dazu geben und für zwei Minuten mitkochen lassen. Am Schluss den Grieß hinzufügen und unter ständigem Rühren so lange kochen, bis sich die Masse vom Topf löst.

Die Füllung auskühlen lassen und 12 Knödel formen. Für mindestens eine halbe Stunde kalt stellen.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und zu 12 kleinen Fladen formen. Jede Flade um ein Knödel Füllung wickeln und gut verschließen.

Die restlichen Semmelbrösel mit den Kürbiskernen vermischen und in geschmolzener Butter anrösten. Knödel in kochendem Salzwasser kochen, bis sie an der Oberfläche

schwimmen. Aus dem Wasser nehmen, leicht abtropfen lassen und in der Brösel-Kürbiskernmischung wälzen.

Das Quittengelee rühren bis es cremig ist. Mit den Kürbiskernknödeln und saisonalen Früchten anrichten.

