

Süßer Haselnuss-Serviettenknödel mit Kirschsauce

Zutaten für 4-6 Personen:

Für den Serviettenknödel

250 g Kastenweißbrot
200 ml Milch
2 Eier (M)
125 g Zucker
80 g weiche Butter
1 Päckchen Bourbon Vanillezucker
50 g gehobelte Haselnüsse

Für die Kirschsauce

1 kleines Glas (350 g) Odenwald Schattenmorellen
2 TL Speisestärke
nach Belieben etwas gehobelte Haselnüsse und Minze zum Garnieren

Zubehör

Bräter
Backblech
Backpapier
Küchengarn

Zubereitung:

Kastenweißbrot entrinden und in kleine Würfel schneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 6-8 Minuten trocknen lassen. Weißbrotwürfel in eine Schüssel geben. Milch erhitzen, über die Weißbrotwürfel gießen und vermengen. Abgedeckt ca. 30 Minuten durchziehen lassen.

Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei 50 g Zucker einrieseln lassen. Butter cremig rühren. Nach und nach Eigelb, den restlichen Zucker und den Vanillezucker unterrühren. Butter-Zucker-masse und die Haselnüsse gleichmäßig unter die Brotmasse rühren. Eischnee unterheben.

Ein feuchtes Geschirrtuch auf die Arbeitsfläche legen. Die Knödelmasse wie eine Wurst auf der unteren Längsseite verteilen. Dabei zu jeder Seite einen 7-8 cm breiten Rand lassen. Knödelmasse mithilfe des Tuchs fest einrollen, die Enden zusammendrehen und mit Küchengarn fest zubinden.

Reichlich Wasser in einem ovalen Bräter aufkochen, die Knödelrolle hineinlegen und bei milder Hitze 30-40 Minuten leise köcheln lassen. Knödelrolle herausnehmen, abkühlen lassen und am besten über Nacht kalt stellen.

Für die Sauce Odenwald Schattenmorellen in einen Topf geben, vorher etwas Saft abnehmen und die Speisestärke damit glatt rühren. Schattenmorellen aufkochen lassen und die angerührte Stärke einrühren. Die Kirschsauce unter Rühren einmal aufkochen und dann lauwarm abkühlen lassen.

Knödelrolle aus dem Tuch wickeln und in Scheiben schneiden und zusammen mit der Kirschsauce anrichten. Nach Belieben mit gehobelten Haselnüssen bestreuen und mit Minze garnieren.

Zubereitungszeit ca. 80 Minuten + Kühlzeit

Tipp:

Der Serviettenknödel schmeckt auch warm sehr gut. Dafür die Knödelscheiben im Backofen oder in der Mikrowelle vor dem Servieren auf lauwarmer Temperatur erhitzen. Die Sauce im feuerfesten Gefäß entweder dazu stellen oder auf der Herdplatte bei geringer Hitze erwärmen.



Guten Appetit!