



Süßer Tassenknödel

Zutaten

- 150 g Brötchen, altbacken
- 80 g Datteln, getrocknet
- 80 g Aprikosen, getrocknet
- 80 g Feigen, getrocknet
- 2 TL Butter
- 2 EL Zucker
- 150 ml Milch, 1,5% Fett
- 3 Ei(er)
- 0,5 TL Zimt
- 1 large Vanillinzucker
- 180 g Mövenpick Bourbon Vanille
- etwas Puderzucker

Zubereitung

1. Brötchen in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.
2. Datteln, Aprikosen und Feigen in kleine Würfel schneiden.
3. In einer Pfanne die Hälfte der Butter heiß werden lassen. Das Trockenobst darin andünsten. Zucker darüber streuen, schmelzen lassen und herausnehmen.
4. In der Pfanne Milch erwärmen. Mit Eiern, Zimt und Vanillinzucker mischen und über die Brotscheiben geben.
5. 4 Tassen (à ca. 300 ml) mit der restlichen Butter ausfetten. Das Trockenobst unter die Brötchen kneten und die Masse in die Tassen verteilen. Dabei die Tassen nur zu ca. 2/3 füllen. Im Backofen bei 160°C Umluft ca. 25 Min. backen.
6. Mövenpick Bourbon Vanille auf Teller geben und leicht anschmelzen lassen. Die fertigen Knödel aus den Tassen lösen und auf den leicht geschmolzenen Eisspiegel setzen. Mit Puderzucker betreut servieren. Dazu passt ein warmes Obstkompott.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	80 g
Energie	479 kcal
Fett	11 g
Protein	13 g

🕒 50 Minuten

⊕ 4 Portionen