



Eierlikörknödel

Zutaten (10 bis 15 Knödel):

5 Eier (Größe M)
200 g Zucker
150 g Mehl, glatt
250 ml Sahne
250 ml Eierlikör
50 g Kokosette oder gemahlene Haselnüsse (+ ein bisschen zum Wälzen)

Zubereitung:

1. Das Blech mit Backpapier auslegen.
2. Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Eier und Zucker ca. 10 Minuten dick-schaumig rühren.
4. Das Mehl vorsichtig unterheben.
5. Biskuitmasse auf das vorbereitete Blech streichen und ca. 12 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen und anschließend zerbröseln.
6. Die Sahne steif schlagen.
7. Den zerbröselten Biskuit, die steif geschlagene Sahne, den Eierlikör und die Kokosette oder die gemahlene Haselnüsse vermischen. Kühl stellen.
8. Dann aus der Masse kleine Knödel formen und in Kokosette oder Haselnüssen wälzen.
9. Noch für einige Zeit kalt stellen, anschließend schnell servieren.

Tipp:

Statt Eierlikör kann man auch Holundersirup verwenden. Mag man es nicht so süß, sollte man den Holundersirup verdünnen.