

## Magische Ostern im Pielachtal

---



### Eisdirndlknödel

Vanilleeis  
Dirndlmarmelade  
Butter  
Brösel  
Schlagobers  
Dirndlsaft  
Dirndl eingelegt

Vanilleeis zu Kugel formen, mit einem kleinen Löffel Dirndlmarmelade füllen. Butter in einer Pfanne schmelzen und mit Brösel vermengen. Die gefüllten Eisknödel in Butterbrösel wälzen und einfrieren. Die gefrorenen Knödel auf einen Teller mit Schlagobers, Dirndlsaft und eingelegten DirndlIn garnieren.