

# Tiramisu-Knödel auf Espresso-Mascarpone-Creme

Für 12 Knödel (50 g)



## Knödel

300 g Löffelbiscuits oder Petits beurre von Kambly  
0.3 dl Espresso  
2 EL Grand Marnier  
2 EL Amaretto (Mandellikör)

25 g weiche Butter  
2 EL Zucker

1 Ei  
1 Eigelb

50 g Rahmquark  
200 g Mascarpone  
Abgeriebene Schale von je ½ Zitrone und Orange

Die Hälfte der Biscuits in feine Würfel schneiden, mit Espresso und Likör beträufeln und kurz durchziehen lassen.  
Die restlichen Biscuits fein reiben.

Schaumig rühren.

Nach und nach begeben, bis eine schaumige, homogene Masse entsteht.

Alle Zutaten inklusive den Biscuitbröseln begeben und gut verrühren. Die getränkten Biscuitswürfel unter die Masse heben.  
Mit feuchten Händen 50 g schwere Knödel formen.

## Garen

Im Kombiteamer: 95°C dämpfen, 15 Minuten.

In siedendem Wasser: 10 Minuten um den Siedepunkt. Dazu die Knödel einzeln mit einer hitzebeständigen Klarsichtfolie und einem Stück Alufolie umwickeln

## Brösel

100 g Lotus Karamellgebäck

Fein mahlen. Die Knödel darin wälzen.  
Mit der Mascarpone Creme auf Desserttellern anrichten.

## Espresso-Mascarpone-Creme

1 KL Vanillezucker  
150 g Mascarpone  
50 g Rahmquark  
40 g Zucker  
Knapp ½ dl Espresso  
2 cl Grand Marnier  
2 cl Amaretto (ital. Mandellikör)

Alle Zutaten zu einer glatten Creme verrühren. Bis zum Servieren kühl stellen.

Dieses Rezept sowie die Rubrik « **Tipps & Tricks** » der Weiterbildung Hauswirtschaft finden Sie auf [www.grangeneuve.ch/weiterbildung/](http://www.grangeneuve.ch/weiterbildung/)