

# Häferlknödel Tassenknödel

Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

## **Zutaten:**

8 Semmeln  
250 g Butter  
4 Eier  
1/2 l Milch, Salz, Pfeffer  
Muskatnuss

## **Zubereitung:**

Die Semmeln in kleine Würfel schneiden und mit Milch übergießen

Dotter und Butter schaumig rühren (Flexielement)

Aus dem Eiklar einen cremigen Schnee aufschlagen (Ballonschneebeisen), der gemeinsam mit den Gewürzen und den eingeweichten Semmeln in die Dottermasse gerührt wird.

Den so entstandenen Knödelteig in gefettete, bemehlte Kaffeetassen füllen.

Im Dampfgareinsatz ca. 15-20 Minuten garen.