

REZEPTTIPP DES MONATS

Zimtige Pflaumenknödel mit Vanillesauce

Kulinarischer Höhepunkt für die Après-Ski-Hüttengaudi.



Fotocredit: Burgis GmbH

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Packung Kloßteig Fränkische Art 750g
- 2 EL Zucker
- 1 TL Zimt
- 4 große, rote Pflaumen
- 500 ml Milch
- 1 Vanilleschote
- 100 g Zucker
- 6 frische Eigelb
- 1 TL Zimt
- 2 TL Zucker

Zubereitung

1. Den Burgis Original Bayerischen Knödelteig mit 1 EL Zucker und 1 TL Zimt verkneten. Die Pflaumen waschen, entkernen und halbieren. Insgesamt 8 Knödel aus dem Teig formen, mit je einer halben Pflaume füllen und die Knödel wieder verschließen. Wasser mit 1 EL Zucker zum Kochen bringen und die Knödel darin etwa 20 Min. gar ziehen lassen.
2. Währenddessen die Vanillesauce zubereiten: Die Milch zusammen mit der Vanilleschote aufkochen. In einer Schüssel den Zucker und die Eigelbe mit einem Schneebesen cremig rühren. Die Schote aus der Milch entfernen und das Vanillemark vorsichtig herauskratzen. Das Mark unter die Milch rühren und anschließend die kochende Vanillemilch langsam unter die Eigelbmasse rühren. Die Sauce in einen Kochtopf füllen und unter ständigem Rühren erhitzen (Achtung: nicht kochen!). So lange rühren, bis die Vanillesauce leicht dick wird.
3. Je 2 Knödel auf einem tiefen Teller anrichten und mit der Vanillesauce sowie mit der Zimt-Zucker-Mischung aus 1 TL Zimt und 2 EL Zucker bestreut servieren.

Zubereitungszeit:

ca. 40 Minuten

Schwierigkeitsgrad:





Schmankerltipp/Alternative:

Als fruchtige Füllung passen auch Aprikosen ausgezeichnet. Wer keine Lust auf Obst hat, kann seinen Knödel mit Schokolade oder Nougat aufpeppen.

Zum Unternehmen Burgis GmbH

Das Familienunternehmen Burgis steht für Knödelspezialitäten aus regionalen Rohstoffen. Seit über 80 Jahren produziert die Familie der heutigen Geschäftsleitung, Christina Dietmayr und ihr Cousin Timo Burger, Lebensmittel. In den Sechzigerjahren produzierte ihre Großmutter den ersten „halb fertigen“ Kloßteig. Ihr damals innovativer Gedanke, rohen Kloßteig herzustellen, der im Haushalt durch gekochte Kartoffeln ergänzt wird, führte zum Ursprungsprodukt von Burgis, dem „rohen Kloßteig“ in der blauen Rolle. Eine Erfindung, die für die Zubereitung des sonntäglichen Familienessens eine große Erleichterung bedeutete. Bis heute zeichnet Burgis diese Innovationskraft aus. Benno Weiß und Heinrich Burger brachten den ersten kochfertigen Kloßteig auf den Markt, bauten das Geschäft in Neumarkt i.d.OPf. weiter aus und übergaben das Unternehmen 2010 an die nächste Generation. Seit dieser Zeit wurde die Marke Burgis sukzessive aufgebaut: Ehrliche Knödelprodukte aus regionalen Rohstoffen! Derzeit beschäftigen Christina Dietmayr und Timo Burger mehr als 130 Angestellte – darunter viele langjährige Fachkräfte. Als Hauptrohstoff für viele Burgis-Produkte wie beispielsweise den klassischen Kloßteig spielt die Kartoffel eine wichtige Rolle im Unternehmen und im unternehmerischen Handeln. Zwei regionale Erzeugergemeinschaften mit insgesamt über 70 Landwirten stellen sicher, dass alle Burgis-Produkte durchgängig mit „Geprüfte Qualität – Bayern“ ausgezeichnet werden. Handverlesene, beste Bauernkartoffeln, fachgerechte Lagerung und schonende Verarbeitung garantieren den unvergleichbaren kartoffeligen Geschmack der Burgis-Kartoffelprodukte. Damit und mit Klassikern der bayerischen Knödelküche kommt Burgis dem wachsenden Wunsch der Verbraucher und Gastronomen nach authentischen Qualitätsprodukten aus der Region nach. Ständige Innovationen wie der Bio-Kartoffelknödel und die Knödelinos in der zeitgemäßen Frischepackung geben Impulse am wachsenden Convenience-Markt. Kompetente Fachberater stehen in direktem Kontakt zu zufriedenen Burgis-Kunden im Handel und in der Gastronomie, um stets die aktuellsten Anforderungen auf dem Markt in Erfahrung zu bringen und Kunden nicht nur Produkte, sondern auch Lösungen für deren Aufgabenstellungen zu präsentieren. Im Werk in Neumarkt wird eine Vielzahl von Knödelspezialitäten hergestellt – frisch wie selbst gemacht.

Weitere Informationen zu den innovativen Knödelspezialitäten von Burgis finden Sie unter www.burgis.de.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur, Andrea Lintl, Sendlinger Straße 31, 80331 München, Tel.: 089 23 23 63 52, lintl@kommunikationpur.com