

Knuspriger Haselnuss Zimt Knödeltoast

Knödel zum Frühstück? Unbedingt! Es gibt viele Ideen und Rezepte für Knödelreste. Der knusprige Haselnuss Zimt Knödeltoast ist allerdings eine gelungene süße Abwechslung und schmeckt zum Frühstück, Brunch oder auch als Dessert.



Knuspriger Haselnuss Zimt Knödeltoast

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 25 Minuten

einfach

Zutaten:

- 2 Semmelknödel oder 8 Scheiben Serviettenknödel aus [LAND-LEBEN Knödelbrot](#)
- 50g [LAND-LEBEN Vollkornbrösel](#)
- 150g geröstete geriebene Haselnüsse
- 1 TL Kakaopulver
- 1 TL Zimt
- 200ml Milch
- Butter zum ausbacken

Topping:

- 1 Hand voll Haselnusskerne
- 4 EL Crème fraîche
- 1 TL Vanillezucker
- 150g frische Himbeeren

Zubereitung:

- Knödel oder Serviettenknödel in Scheiben schneiden. Haselnüsse, Kakaopulver und Zimt verrühren. Die Knödelscheiben beidseits in Milch wenden und anschließend in der Nussmischung panieren.
- Butter in einer Pfanne erhitzen und die Knödeltoasts darin knusprig ausbacken.
- In der Zwischenzeit Crème fraîche mit Vanillezucker glattrühren.
- Je zwei Knödeltoasts mit etwas Vanille Crème fraîche, frischen Himbeeren, Haselnusskernen anrichten und lauwarm genießen.

TIPP:

Im Sommer schmecken die süßen Knödeltoasts auch mit Bananen, Vanilleeis und Schokoladensauce. Zu Bananen Split Knödeltoast sagt bestimmt keiner Nein!

www.land-leben.com