



Frittierte Marillenknödel



ZUTATEN:

- TONI KAISER Marillenknödel
- Zucker-Mischung deiner Wahl
- Optional Vanille-Sauce

ZUBEREITUNG:

Probiere mal den Marillenknödel zu frittieren, entweder aufgetaut, bereits fertiggekocht oder tiefgekühlt.

- ACHTUNG: die Knödel langsam in nicht zu heißem Fett frittieren.
- Nachdem frittieren in einer Zucker-Mischung deiner Wahl wälzen.
- Dazu passt auch eine köstliche Vanille-Sauce.