



Germknödel mit Baiserfülle



ZUTATEN:

- TONI KAISER Ungefüllter Germknödel
- Baiser-Creme
- exotische Früchte

ZUBEREITUNG:

Den ungefüllten aufgetauten Germknödel in nicht zu heißem Fett langsam goldbraun frittieren und zwischendurch wenden.

Den frittierten Germknödel auf einer Küchenrolle gut abtropfen und in Tortenstückchen schneiden. Dazwischen mit Baiser-Creme füllen und mit exotischen Früchten garnieren.