



Semmelknoedel aus dem Zaubermeister

1. Die Brötchen in Scheiben schneiden, in den Mixtopf geben und 12 Sekunden/Stufe 6 zerkleinern und umfüllen.
2. Zwiebeln halbieren, in den Mixtopf geben, 3 Sekunden / Stufe 6 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben.
3. Die Butter zugeben und 3 Minuten/120°C/Stufe 1 dünsten.
4. Den Backofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Milch in den Mixtopf geben. 1 Minute 30 Sekunden / 60°C/Stufe 1 erwärmen.
5. Zerkleinerte Brötchen, Eier, Salz, Pfeffer und Muskatnuss zugeben und mit Hilfe des Spatels 20 Sekunden /Linkslauf/Stufe 3 vermischen.
6. Den Zaubermeister gut einfetten. Die Masse einfüllen. Auf dem Rost unterste Schiene, 40 Minuten garen.
7. In Scheiben schneiden und servieren.

Zutaten:

300 g Brötchen, altbacken

2 Zwiebeln

25 g Butter

220 g Milch

3 Eier

1 TL Salz

2 Prisen Pfeffer

2 Prisen Muskat

Benötigtes

Material

Zaubermeister

Zubereitungszeit

Vorbereitung 20 Min

Garzeit: 40 Minuten