



Unser Bestes für Ihre Familie

Markklößchen

TM 31 (TM 21) - 8 Portionen

100 g	Mark, (ausgelöst aus ca. 5 Markknochen)	¼ TL	Pfeffer
		2 Prisen	Muskat
80 g	Semmelbrösel	1 Stängel	Petersilie, abgezupft
¾ TL	Salz	2	Eier

- Mark in den Mixtopf geben, **4 ½ Min./90°/Stufe 3 (4 ½ Min./90°/Stufe 3)** schmelzen und durch ein Teesieb in ein Schüsselchen gießen.
- Mixtopf reinigen und trocknen.
- Geschmolzenes Mark und die übrigen Zutaten in den Mixtopf geben und alles **20 Sek./Stufe 5 (20 Sek./Stufe 4)** mithilfe des Spatels vermischen.
- Aus der Masse kleine Klößchen formen und in siedender Suppe oder Brühe 10–15 Minuten ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche hochsteigen.

Bemerkungen:

- Wenn das aus dem Knochen gelöste Mark nicht reicht, können Sie mit Butter bis auf 100 g auffüllen.
- Masse ggf. kaltstellen, wenn sie zu weich ist, um Klößchen zu formen.

