



# Semmelknöb aus der Lily

**Backofen:** 200° C Ober-/Unterhitze  
**Backzeit:** ca. 40 min  
**Zubehör:** kleiner Zaubermeister "Lily"

## Zutaten:

300 g Brötchen vom Vortag (ca. 6 Stück)  
250 ml Milch  
3 Eier  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
Muskat  
2 EL frische Petersilie

## Zubereitung:

Brötchen in feine Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben.

Milch aufkochen, vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

In einer Schüssel Eier und Petersilie verquirlen und mit den Gewürzen kräftig abschmecken.

Milch unterrühren.

Eiermilch über die Brötchenwürfel gießen und mit den Händen zu einer kompakten Masse verkneten.

Knödelmasse zugedeckt ca. 20 min ziehen lassen.

Währenddessen Backofen vorheizen.

Lily gut fetten.

Mit angefeuchteten Händen Masse zu einem großen Knödel formen, in die Lily setzen und mit etwas Milch bepinseln.

Deckel aufsetzen und im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 40 min backen.

In Scheiben schneiden und als Beilage servieren.

