# Topfenknödel auf Birnenragout

Die Topfenknödel auf Birnenragout versüßen nicht nur Kindern den Tag. Das Rezept lässt sich vielseitig abwandeln.

**Verfasser:** Lisa

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



Foto: Lisa

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 250 g | Topfen |
| 2 Stk. | Eier |
| 1 Stk. | Eidotter |
| 2 EL | Zucker |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 100 g | Semmelbrösel |
| Nach Belieben | Butter (zum Wälzen der Knödel) |
| Nach Belieben | Zucker (zum Wälzen der Knödel) |
| Nach Belieben | Zimt (zum Wälzen der Knödel) |
| 1 Dose | Birnen |
| 1 Packung | Vanillepuddingpulver |

## Zubereitung

1. Für die Topfenknödel auf Birnenragout zu Beginn Topfen, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben. Ganze Eier zufügen. Ein Ei trennen, Dotter ebenfalls zufügen. Alle Zutaten gut miteinander verkneten, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Abdecken und 30 Minuten ruhen lassen.

2. Nach der Ruhezeit aus dem Teig Knödel formen. Wasser in einem Topf erhitzen und zum Kochen bringen. Temperatur reduzieren und die Knödel im siedenden Wasser ziehen lassen, bis sie bissfest sind. Die Knödel aus dem Wasser heben und kurz abtropfen lassen. Alternativ kann man die Knödel auch sehr gut im Dampfgarer zubereiten.

3. In der Zwischenzeit die Birnen abgießen, den Saft in einem Topf auffangen. Die Birnen in kleine Stücke schneiden. Den Saft zum Kochen bringen, das Puddingpulver einrühren. Etwas einreduzieren lassen, dabei ständig Rühren. Vom Herd nehmen und die Birnenstücke unterrühren.

4. Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Semmelbrösel, Zimt und Zucker einrühren und die abgetropften Knödel in der Mischung wälzen. Mit dem Birnenragout schnell servieren.

## Tipp

Die Topfenknödel auf Birnenragout gelingen auch mit anderen Dosenfrüchten wie Marillen oder Kirschen und natürlich ebenso mit frischen Früchten.