Topfenknödel mit fruchtiger Himbeersauce

Das Rezept für Topfenknödel mit fruchtiger Himbeersauce schmeckt zu jeder Jahreszeit. Dabei sind die Knödel nicht nur ein toller Nachtisch, sondern auch mal was für zwischendurch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,4 h



Zutaten

250 g	Topfen
1 Stk.	Eigelb
4 EL	Grieß
1 Prise	Salz
6 EL	Semmelbrösel
4 EL	Kristallzucker
2 EL	Butter
300 g	Himbeeren (tiefgefrorene)
2 EL	Kristallzucker

Zubereitung

1. Für Topfenknödel mit fruchtiger Himbeersauce zuerst in einer großen Schüssel Topfen, Gries, Salz und Eidotter vermengen. Abgedeckt dann circa 30 Minuten ruhen lassen.

2. In einem Topf circa 2 Liter Wasser aufsetzen, salzen und zum Kochen bringen. Die Hände unter fließendem kaltem Wasser anfeuchten und aus dem Teig Knödel formen. Diese in das kochende Wasser geben, die Hitze zurückschalten und die Knödel ziehen lassen. Wie beim Kartoffelknödel kommen diese an die Wasseroberfläche, wenn sie fertig sind.

3. In dieser Zeit in einem kleinen Topf auf kleiner Hitze Butter schmelzen. Danach Zucker zugeben und zergehen lassen. Erst dann die Semmelbrösel beimischen und bei geringer Hitze rösten lassen. Wenn sie leicht braun werden, sind sie gut. Wichtig ist hier ständiges Umrühren.

4. In einem weiteren Topf die tiefgefrorenen Himbeeren mit Zucker bestreuen und erhitzen. Das Ganze als Sauce ein wenig einreduzieren.

5. Die fertigen Knödel in die Semmelbröselmasse geben und darin wälzen. Von allen Seiten müssen diese am Knödel anhaften. Diesen dann dekorativ auf einem Teller platzieren, mit Himbeersauce verzieren und servieren.

Tipp

Die Topfenknödel mit fruchtiger Himbeersauce kann man auch mit frischen Himbeeren machen, dann ein wenig Wasser mit in den Topf geben. Besonders fein schmeckt auch ein kleiner Schuss Himbeerlikör. Sehr dekorativ ist es auch, wenn man frische Himbeeren noch mit zur Sauce legt. Wer mag kann die Knödel auch zusätzlich noch mit Staubzucker überziehen.