Apfel-Topfen-Knödel

Die klassischen Topfennockerl werden in diesem Rezept für Apfel-Topfen-Knödel mit einer fruchtigen Komponente verfeinert, die beliebig variiert werden kann.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

150 g	Äpfel (kleine Würfel)
50 g	Butter
20 g	Zucker
2 Stk.	Eier
250 g	Magertopfen
1 Packung	Vanillezucker
1 Stk.	Bio-Zitrone (Abrieb davon)
2 EL	Calvados
60 g	Mehl
40 g	Biskuitbrösel

Zubereitung

1. Zimmerwarme Butter mit dem Ei und dem Kristallzucker für die Apfel-Topfen-Knödel in einer Schüssel schaumig aufschlagen. Einen elektrischen Handrührer zu Hilfe nehmen. Magertopfen mit Salz und dem Abrieb einer unbehandelten Zitrone sowie Vanillezucker untermengen.

2. Butter in eine Pfanne geben und erhitzen. In der Zwischenzeit Äpfel schälen und würfeln. Die mundgerechten Apfelwürfel in der heißen Butter schwenken. Calvados hinzugießen und

diesen gemächlich einkochen lassen. Topf vom Herd nehmen und Apfel überkühlen lassen.

3. Apfelstücke in die Topfenmasse einarbeiten - für eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Aus der Topfenmasse per Hand rundliche Knödel ausformen.

4. Einen großen Topf mit Wasser füllen, salzen und aufkochen lassen. Knödel jeweils für 8 bis 10 Minuten in das siedende Salzwasser geben. Im direkten Anschluss an diesen Vorgang die dampfenden Knödel in Biskuitbröseln wenden.

5. Die fertigen Apfel-Topfen-Knödel mit Vanillesauce oder frischem Erdbeermark genießen.

Tipp

Die lockeren Apfel-Topfen-Knödel lassen sich in wenigen Minuten im Dampfgarer zubereiten.