Kirsch-Mohnknödel

Dieses Rezept ist einfach zum Anbeißen: Die Kirsch-Mohnknödel sehen nicht nur hübsch aus, sie schmecken auch wunderbar!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

150 g	Kirschen (abgetropfte)
100 g	Mohn (geriebenen)
16 Stk.	Kirschen (aus dem Glas, zum Füllen der Knödel)
120 ml	Kirschsaft
30 g	Maisstärke
Nach Belieben	Staubzucker (zum Bestreuen)

Für den Topfenteig

250 g	Topfen
1 Stk.	Ei
8 EL	Grieß

Zubereitung

1. Für die Kirsch-Mohnknödel den Topfen mit Ei und Grieß glattrühren und etwa eine halbe Stunde quellen lassen. Währenddessen die Kirschen abgießen und abtropfen lassen.

2. Mit feuchten Händen aus dem Topfenteig kleine Knödel formen und diese mit jeweils zwei Kirschen füllen. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und die Knödel hineinlegen. Ca. 15 Minuten ziehen lassen.

3. In der Zwischenzeit den Kirschsaft aufkochen lassen. Etwas Kirschsaft mit der Maisstärke verrühren, bis sich diese auflöst, dann zurück in den Rest Kirschsaft einrühren. Die abgetropften Kirschen dazugeben und alles noch einmal aufkochen lassen.

4. Dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die fertigen Knödel vorsichtig aus dem Wasser heben, rundherum in Mohn wenden und mit Staubzucker bestreuen. Mit dem Kirschragout anrichten und servieren.

Tipp

Die Kirsch-Mohnknödel anstatt mit Kirschen zur Abwechslung mal mit Marillen füllen.