Kirsch-Topfen-Knödel

Die köstlichen Kirsch-Topfen-Knödel verführen jeden zum Naschen! Ein schönes Rezept für ein wunderbares Sommerdessert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,9 h

Zutaten

250 g	Topfen
50 g	Butter
125 g	Mehl
2 EL	Weizengrieß
3 Stk.	Eigelb
6 EL	Zucker
1 Prise	Salz
0.5 Stk.	Zitronen (abgeriebene Schale)
24 Stk.	Kirschen
50 g	Semmelbrösel

Zubereitung

1. Die sommerlich süßen Kirschen werden bei den **Kirsch-Topfen-Knödeln** die Hauptrolle einnehmen. Topfen mit dem Mehl und Butterflocken vermengen. Grieß wie auch Eidotter und Zucker hinzugeben. Etwas Salz und den Abrieb einer Zitrone hinzugeben. Es entsteht ein glatter Teig, den man zu einer Rolle formen muss. Diese Rolle misst in der Länge circa 12 Zentimeter und soll vor dem Verarbeiten 2 Stunden ruhen.

2. Kirschen waschen, entkernen und abtropfen.Topfenteig hernehmen und in Scheiben trennen. Auf jeweils eine Topfenscheibe 2 bis 3 Kirschen auflegen und daraus Knödel formen. Wasser in einen großen Topf füllen und zum Sieden bringen. Die fertigen Knödel hineingeben und dort 20 Minuten sieden.

3. Fett in eine Pfanne füllen und Semmelbrösel anrösten. Zucker hinzugeben und gemeinsam

karamellisieren. Mit einer Schaumkelle die fertigen Topfenknödel aus dem Wasser heben, um diese in Bröseln zu wälzen.

Tipp

Die Kirsch-Topfen-Knödel dampfend mit Vanillesauce genießen. Eine himmlisch süße Nachspeise.