Pfirsichknödel aus Topfenteig

Die selbst gemachten Pfirsichknödel aus Topfenteig sind eine wunderbare Süßspeise zum Mittagessen oder als süße, fruchtige Nachspeise.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,0 h

Zutaten

25 g	Butter (zimmerwarm)
1 Prise	Salz
1 Stk.	Ei
100 g	Mehl
200 g	Topfen (Quark)
8 Stk.	Pfirsiche (kleine)
140 g	Semmelbrösel
3 EL	Butter

Zubereitung

1. Um köstliche **Pfirsichknödel aus Topfenteig** zuzubereiten, folge diese einfachen Schritte. Rühre die Butter mit dem Salz schaumig und gib das Ei hinzu. Füge das Mehl und den gut abgetropften Topfen hinzu und knete alles zu einem Teig. Wickel den Teig in Frischhaltefolie und stelle ihn für mindestens 1,5 Stunden in den Kühlschrank.

2. Wasche die Pfirsiche und trockne sie mit Küchenpapier und entkerne sie. Schmelze die Butter in einer Pfanne und röste darin die Semmelbrösel, während du umrührst. Füge zum Schluss den Kristallzucker hinzu und rühre ihn unter. Knete den Teig noch einmal auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche durch. Teile ihn in 8 Stücke, drücke sie flach auf deiner Handfläche und lege jeweils einen Pfirsich hinein. Forme daraus Knödel.

3. Bringe in einem großen Topf Wasser zum Kochen und salze es. Sobald das Wasser kocht, reduziere die Hitze und gib die Knödel in das siedende Wasser. Koche die Pfirsichknödel für etwa 12-15 Minuten in leicht siedendem, gesalzenem Wasser. Sobald sich die Knödel im Wasser zu drehen beginnen, nimm sie heraus. Gut abtropfen lassen und sofort in den

Bröseln wälzen.

Tipp

Die Pfirsichknödel nach Belieben mit Staubzucker bestäuben. Die rohen Pfirsichknödel kann man auch auf Vorrat einfrieren und bei Bedarf kochen.