

Preiselbeeren-Topfenknödel

Die Preiselbeeren-Topfenknödel sind eine vorzügliche Nachspeise. Das süße Rezept wird deiner Familie schmecken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

500 g	Magertopfen
100 g	Mehl
120 g	Weizengrieß
2 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
100 g	Preiselbeermarmelade
1 EL	Butter
150 g	Brösel
50 g	Zucker
1 TL	Vanillezucker

Zubereitung

1. Für die **Preiselbeeren-Topfenknödel** den Topfen, Mehl, Weizengrieß, Eier und Salz in einer Schüssel vermengen. Rasch zu einem Teig verkneten und für 15 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
2. Mit einem Esslöffel Teig abstechen, etwas flach drücken und mit zirka einem Teelöffel Preiselbeeren Marmelade füllen.
3. Salzwasser zum Kochen bringen und die Knödel im leicht siedendem Wasser 10 Minuten ziehen lassen. Darauf achten, dass sie nicht am Boden festkleben.
4. Die Butter in einer Pfanne schmelzen, Bröseln, Zucker und Vanillezucker zugeben und goldbraun rösten.

5. Die fertig gekochten Knödel gut abtropfen lassen, zu den Bröseln geben und rundum wälzen. Auf Teller anrichten und je nach Belieben Staubzucker bestäuben.

Tipp

Ohne Brösel zubereitet, passen die Preiselbeeren-Topfenknödel auch hervorragend als Beilage zu Wildgerichte.