Süße Topfenknödel mit Zwetschkenfülle

Ein köstliches Rezept aus der Tiroler Küche: Süße Topfenknödel mit Zwetschkenfülle sind bei Jung und Alt beliebt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 2,5 h

Gesamtzeit: 3,0 h



Zutaten

400 g	Topfen
160 g	Mehl
60 g	Butter
1 Stk.	Eidotter
1 Stk.	Ei
1 EL	Grieß
1 Prise	Salz
1 Stk.	Zitrone

Für die Fülle

8 Stk.	Zwetschken
8 Stk.	Würfelzucker
200 g	Brösel
1 EL	Butter
1 Prise	Zucker (nach Belieben)

Zubereitung

1. Für süße Topfenknödel mit Zwetschkenfülle zuerst die Butter mit Ei und Dotter schaumig rühren. Topfen und Mehl unterrühren. Grieß und Salz dazugeben und vermengen. Zitrone auspressen und den Zitronensaft unterrühren. Den Teig ca. 2,5 Stunden kalt stellen.

2. Einen großen Topf mit Salzwasser erhitzen. Zwetschken waschen, halb einschneiden und

entkernen. In die Mulde jeweils ein Stück Würfelzucker legen und die Zwetschken wieder zuklappen. Zwetschken mit Teig umhüllen und die Knödel im Salzwasser ca. 10 Minuten kochen.

3. Währenddessen die Butter zerlassen und die Brösel darin anrösten. Knödel abseihen und abtropfen lassen. In den Bröseln wenden und nach Belieben mit Zucker bestreuen. Sofort servieren.

Tipp

Eine leckere Beilage für süße Topfenknödel mit Zwetschkenfülle ist selbst gemachte Vanillesauce.