Topfengrießknödel

Leckere Topfengrießknödel sind eine beliebte Süßspeise. Das Rezept kann als Dessert, Haupt- oder Zwischenmahlzeit zubereitet werden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,1 h

Zutaten

100 g	Brösel
60 g	Butter
60 g	Butter (für die Pfanne)
2 Stk.	Eier
120 g	Grieß
1 Prise	Salz
250 g	Topfen

Zubereitung

1. Für die Topfengrießknödel zunächst die Eier trennen. Butter und Eidotter schaumig rühren, dann den Topfen, Grieß und Salz unterrühren und alles 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Eiweiß steif schlagen und den Eischnee unter den Teig heben.

2. Einen Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Mit feuchten Händen aus dem Teig tischtennisballgroße Knödel formen und diese im kochenden Wasser 10-15 Minuten ziehen lassen.

3. In der Zwischenzeit die Butter in der Pfanne zerlassen und die Brösel darin leicht anrösten. Knödel aus dem Wasser heben, vorsichtig in den Butterbröseln wälzen und sofort servieren.

Tipp

Zu den Topfengrießknödel Schlagobers, dunkles Beerenobst oder Kompott servieren.