Topfenknödel mit Apfel-Mohnfülle

Die Topfenknödel mit Apfel-Mohnfülle schmecken nussig und süß. Ein wunderbares Rezept, das deine Lieben mögen werden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

500 g	Topfen
100 g	Grieß
100 g	Butter
100 g	Mehl
2 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
	Staubzucker

Fülle

100 g	Mohn (gemahlen)
125 ml	Milch
1 Prise	Salz
3 EL	Semmelbrösel
1 Stk.	Apfel
1 Prise	Zimt

zum Wälzen

200 g	Semmelbrösel
2 EL	Zucker
30 g	Butter

Zubereitung

1. Um die **Topfenknödel mit Apfel-Mohnfülle** zuzubereiten, zuerst den Knödelteig herstellen. Dafür den Topfen, Grieß, Mehl, Eier und Salz vermengen, die Butter schmelzen und dazu geben. Alles gut verkneten und etwa 30 Minuten rasten lassen.

2. Für die Fülle die Milch mit Zimt und Salz aufkochen, dein Mohn einrieseln lassen und einrühren.

3. Den Apfel schälen und entkernen, in kleine Würfel schneiden. Die Äpfel und die Semmelbröseln zur Mohnmasse geben.

4. Den Teig ausrollen, danach in Scheiben schneiden und flach drücken. Etwa einen Teelöffel der Apfel-Mohnfülle darauf geben und mit nasse Hände zu Knödel formen.

5. Salzwasser zum Kochen bringen und die Knödel etwa 10 Minuten köcheln lassen bis sie an der Oberfläche schwimmen.

6. In der Zwischenzeit die Butter in einer Pfanne schmelzen, die Semmelbrösel und Zucker hinzugeben und goldbraun rösten. Die Topfenknödel darin wälzen und noch heiß servieren. Je nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.

Tipp