

Topfenknödel mit Marillenröster

Die Topfenknödel mit Marillenröster sind eine köstliche österreichische Süßspeise. Das Rezept schmeckt Jung und Alt.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,4 h



Zutaten

für Marillenröster

600 g	Marillen
60 g	Zucker
1 Packung	Bourbon Vanillezucker
1 Prise	Zimt
1 Prise	Gewürznelkenpulver
1 Schuss	Wasser
2 EL	Frischen Zitronensaft

für die Topfenknödel

250 g	Magertopfen
1 Stk.	Ei
2 EL	Weiche Butter
70 g	Hartweizengrieß
2 EL	Semmelbrösel
30 g	Semmelbrösel (zum Wälzen)
1 Prise	Zimt (zum Wälzen)

Zubereitung

1. Für dei **Topfenknödel** den Topfen mit Ei, Hartweizengrieß und zimmerwarme Butter in eine Schüssel geben und zu einem Teig verarbeiten. Zugedeckt im Kühlschrank eine halbe Stunde ruhen lassen.
2. Die Marillen waschen, entsteinen und zerkleinern.. Den Zucker mit Vanillezucker und Wasser in einen Topfe geben und karamellisieren lassen. Den Zitronensaft einrühren bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Die Marillen hinzugeben und zirka 10 Minuten weichkochen lassen. Mit Zimt und Gewürznelkenpulver abschmecken.
3. Aus dem Teig gleichmäßig große Knödel formen. Im Salzwasser bei leicht siedendem Wasser zirka 7 Minuten köcheln lassen.
4. Die Semmelbrösel zu Wälzen in einer Bratpfanne ohne Öl kurz anrösten und das Zimt untermengen.
5. Die Knödel mit der Schöpfkelle vom Wasser nehmen un in den Bröseln wälzen.
6. Die Topfenknödel mit **Marillenröster** auf Teller anrichten und nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.

Tipp