Topfenknödel mit Mohnfülle

Die Topfenknödel mit Mohnfülle sind eine schmackhafte Süßspeise. Das raffinierte Rezept ist eine süße Überraschung für die ganze Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,9 h



Zutaten

800 g	Topfen (10-20% F.i.T.)
250 g	Semmelbrösel
80 g	Butter
80 g	Staubzucker
4 Stk.	Eidotter
2 Stk.	Eier
2 EL	Grieß
1 EL	Speisestärke
1 Stk.	Vanilleschote
2 TL	Zitronenschalen-Abrieb

Mohnfülle

100 g	Mohn (gemahlen)
75 g	Staubzucker
50 g	Butter (weich)
1 Stk.	Ei

Mohnbrösel

40 g	Mohn (gemahlen)
40 g	Semmelbrösel

40 g	Staubzucker

Zubereitung

1. Für die **Topfenknödel mit Mohnfülle** die Butter, Staubzucker und die Eier in einer Rührschüssel schaumig rühren. Den Topfen, Semmelbrösel, Grieß, Speisestärke, das Mark der Vanilleschote und Zitronenabrieb untermengen und verrühren. Im Kühlschrank etwa 60 Minuten ruhen lassen.

2. Um die Mohnfülle zuzubereiten den gemahlenen Mohn mit Staubzucker, weiche Butter und Ei vermengen.

3. Aus dem Knödelteig mit der Hand kleine Kugel formen, flach drücken, etwas Mohnfülle darauf geben, mit der Knödelmasse umhüllen und zu Knödel formen.

4. Leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die Knödel etwa 20-25 Minuten ziehen lassen.

5. Die Mohnknödel in Mohnbrösel wälzen und warm servieren.

Tipp

Zum Topfenknödel mit Mohnfülle ein Beerenmus, Kompott oder Vanillesauce servieren.