Topfenknödel

Rezept für ein wunderbares Dessert oder eine süße Hauptspeise: Köstliche Topfenknödel, hier mit frischen Himbeeren angerichtet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

5 EL	Brösel
80 g	Butter
50 g	Butter
2 Stk.	Eier
80 g	Grieß
3 EL	Kristallzucker
50 g	Mehl
3 EL	Mohn (oder Pistazien und Nüsse zum Bestreuen)
1 Prise	Salz
250 g	Topfen

Zubereitung

1. Für die Topfenknödel die Eier trennen. Die Dotter mit der zimmerwarmen Butter schaumig schlagen. Topfen, Salz und Grieß unterrühren. Mehl nach und nach einrühren. Das Eiklar steif schlagen und unter den Teig heben. Den Teig 15 Minuten ruhen lassen.

2. Hände anfeuchten und aus dem Teig Knödel formen. Salzwasser aufkochen, die Knödel einlegen und bei geringer Hitze 10 Minuten im leicht siedenden Wasser ziehen lassen.

3. In der Zwischenzeit die Butter in einer Pfanne zerlassen. Brösel mit etwas Zucker mischen und in der Butter anrösten. Die Knödel nach der Garzeit darin wälzen. Vor dem Servieren mit Mohn oder gehackten Nüssen bestreuen.

Tipp

Mit frischen Früchten oder Kompott schmecken die Topfenknödel noch besser.