Zwetschken-Topfenknödel

Süßer Genuss mit fruchtigem Kern: Das Rezept für die Zwetschken-Topfenknödel gelingt am besten mit vollreifen Früchten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,8 h

Zutaten

8 Stk.	Zwetschken
70 g	Butter
70 g	Grieß
70 g	Mehl
1 Prise	Salz
250 g	Topfen (fein)

Zum Verfeinern

1 EL	Butter
80 g	Semmelbrösel
2 EL	Zucker

Zubereitung

1. Für die **Zwetschken-Topfenknödel** zuerst den Teig zubereiten: Mehl, Butter, Grieß, Salz und Topfen verkneten, bis der Teig glatt ist. Zu einer Kugel formen und 1 Stunde kalt stellen.

2. Die gewaschenen Zwetschken einzeln mit dem Teig umhüllen. Einen Topf mit Salzwasser aufkochen, die Knödel hineingeben und um die 20 Minuten kochen.

3. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Zucker und Semmelbrösel zufügen. Die Knödel nach der Garzeit darin vorsichtig schwenken.

Tipp

Die Zwetschken-Topfenknödel pur oder mit Schlagobers servieren.