

## Zwetschkenknödel aus Topfenteig

Die Zwetschkenknödel aus Topfenteig haben etwas weniger Kalorien als Germknödel, schmecken aber mindestens genauso gut. Ein wunderbares Rezept für die Zwetschkenaison.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



### Zutaten

260 g	<a href="#">Topfen</a>
200 g	Weizenvollkornmehl
40 g	Vollkornsemmelbrösel
40 g	<a href="#">Butter</a>
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
2 Stk.	Eidotter
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
10 Stk.	Zwetschken
50 g	Weizenvollkornmehl (zum Formen)
30 g	<a href="#">Butter</a>
60 g	Vollkornsemmelbrösel
1 Prise	Zimt

### Zubereitung

1. Dieses Rezept für **Zwetschkenknödel aus Topfenteig** gelingt schnell und einfach: Zunächst die Eier mit den Eigelben, Butter und dem Topfen verrühren, das Mehl und Salz nach und nach unterrühren. Den Teig 20 bis 30 Minuten ruhen lassen.
2. Währenddessen die Zwetschken waschen und trocknen. Nach der Ruhezeit mit bemehlten Händen jede Zwetschke einzeln mit Teig umgeben und zu einem Knödel formen. Parallel dazu Salzwasser zum Kochen bringen und die Topfenknödel vorsichtig hineingeben. Etwa 20 Minuten lang bei geringer Hitze garen lassen.

3. Butter in einer Pfanne schmelzen, Semmelbrösel darin anrösten und etwas bräunen lassen und Zimt zufügen. Nach der Garzeit die Topfenknödel in der Pfanne wälzen.

## **Tipp**

Die Zwetschkenknödel aus Topfenteig mit Vanilleeis, Schlagobers oder Schokoladensauce servieren.