

1/2 Topfenknödel

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

350 G	Topfen
60 G	zimmerwarme Butter
	Salz
1	Ei
1	Dotter
	Abrieb einer Zitrone
CA. 120 G	Brösel
80 G	Butter
150 G	Brösel
	Zucker nach Geschmack

Zubereitung

1. Die Butter schaumig rühren, Topfen, eine Prise Salz, Ei und Dotter sowie den Zitronenabrieb hinzugeben und alles gut vermengen.
2. Dann die Brösel hinzugeben und untermischen. Die benötigte Menge an Brösel kann je nach verwendetem Topfen variieren. Ist der Topfen eher feucht, braucht es u.U. mehr Brösel. Die Masse sollte nach der Zugabe der Brösel nicht mehr klebrig sein sondern eine gut gebundene Masse sein die sich vom Schüsselrand löst.
3. Die Masse sollte optimalerweise vor der Verarbeitung ca. 1 h im Kühlschrank rasten.
4. Dann werden aus der Topfenmasse 12 Knödel geformt, diese in gut gesalzenem Wasser leicht wallend etwa 10 Minuten ziehen lassen.
5. Parallel für die Butterbrösel, Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen und die Brösel darin bei mäßiger Hitze rösten bis sie leicht Farbe annehmen. Zum Schluss Zucker nach Geschmack hinzugeben.
6. Die Topfenknödel nach der Garzeit in den Bröseln wälzen, vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen und mit Fruchtmus servieren.

Topfenknödel mit Fruchtmus

2/2 Fruchtmus

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

400 G	Obst nach Saison
	Zitronensaft nach Belieben
	Zucker oder Honig nach Geschmack
	Zimtstange und Nelken

Zubereitung

1. Obst eventuell mit Gewürzen und bei Bedarf mit etwas Wasser weich dünsten.
2. Das Obst anschließend pürieren und eventuell.
3. Mit Zucker und Zitronensaft abschmecken.