



**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

gut machbar

**Zutaten für 4 Portionen:**

- 70 dag Bröseltopfen
- 20 dag Semmelbrösel
- 6 Stk. Eier
- 10 dag Butter
- 4 EL Staubzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Pkg. gemahlener Mohn  
Zitronenschalen, unbehandelt

**Mein persönlicher Tipp**

Für dieses Rezept passt auch fein passierter Topfen. Die fruchtigen Beilagen führen zu einem Geschmackserlebnis.:

**Friederike Schmitl**

Referentin für Ernährung in Eisenstadt

**Quellen:**

- Friederike Schmitl: *Privatrezept*

## Topfenknödel mit Bröseltopfen

**Zubereitung**

- Topfen mit den Bröseln, 2 Dotter, 4 ganzen Eiern, zerlassener Butter, Staubzucker, einer Prise Salz und Zitronenschale gut abmischen (gelingt gut mithilfe einer Gabel).
- Masse mindestens 1 Stunde kühl rasten lassen.
- Mit bemehlten Handflächen mittelgroße Knödel formen.
- In einem großen Topf reichlich leicht gesalzenes Wasser aufkochen, Knödel einlegen und ca. 15 Minuten schwach wallend kochen.
- Knödel aus dem Wasser heben, abtropfen und in einer Pfanne vorsichtig in Mohn wälzen.
- Anrichten, mit Staubzucker bestreuen.
- Sehr fein schmeckt dazu Zwetschkenröster, Apfel – oder Beerenmus, Früchtekompott, aber auch Vanillesoße.