



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

Topfenknödel mit Bröseltopfen



Foto: Friederike Schmitl - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

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

Quellen:



Friederike Schmitl: *Privatrezept*

