



Topfenknödel mit Zwetschenröster

ZUTATEN

Topfenknödel:

100 g Butter
100 g Weizengrieß
100 g Mehl griffig
2 Eier
1 gestrichenen TL Salz
500 g Topfen
1 TL Vanillezucker
1 Zitrone/Schalenabrieb

Brösel:

80 g Butter
150 g Semmelbrösel
40 g Kristallzucker
1 gestrichenen TL Zimt

Zwetschenröster:

1 kg Zwetschken
250 ml Wasser
50 g Zucker
5 Gewürznelken
1 Stück Zimtstangerl
1 EL Rum und 1 TL Vanillezucker zum Aromatisieren



© Reif

ZUBEREITUNG

Für die Topfenknödel alle Zutaten in die zerlassene Butter einrühren, Teig kühl ziehen lassen, damit er fester wird. Zwölf Knödel formen, in Salzwasser 25 min kochen lassen, dann in Brösel wenden, mit Zwetschenröster anrichten.

Tipp: Die Knödel erst direkt vor dem Servieren aus dem Wasser heben, damit sie schön locker sind.

Für die Brösel Butter schmelzen, die restlichen Zutaten dazumischen.

Für den Zwetschenröster Zwetschken waschen, entkernen, vierteln. Mit Wasser und Zucker und Gewürzen weich cremig kochen.

Gewürznelken und Zimtstangerl entfernen, die Hälfte pürieren, abschmecken.