



Topfenknödel

Zutaten für 8-10 Topfenknödel:

500 g Topfen

95 g Semmelbrösel

50 g Staubzucker

1 Ei

40 g Butter, weich

1 Prise Salz

100 g Butter

175 g Semmelbrösel

50-75 g Staubzucker

Der Topfen wird durch in ein Küchentuch gegeben und ausgedrückt, damit überschüssige Flüssigkeit weggeht. Dann wird dieser mit den Bröseln, dem Zucker, dem Ei, der weichen Butter und der Prise Salz zu einem glatten Teig verrührt. Diesen für etwa 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen.

In der Zwischenzeit werden die Brösel gemacht. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Brösel mit dem Staubzucker einrühren. Goldbraun anrösten und zur Seite stellen.

Mit feuchten Händen formt man 8-10 Knödel aus der Topfenmasse. Diese lässt man in siedenden Salzwasser etwa 12 Minuten ziehen. Sobald sie an der Oberfläche schwimmen, sind sie durch.

Die Knödel aus dem Wasser heben und in der Bröselmischung wälzen.

