



Gebutterte Topfenknödel

mit Rum Zwetschgen und Vanilleschaum

Zutaten für 4 Personen

Zutaten:	Teig		
350 g	Topfen 20% passiert		
100 g	Toastbrot, entrindet, fein gerieben, oder frische Semmelbrösel		
1 St.	Eigelb		
2 St.	Vollei		Butterbrösel
50 g	Butter frisch	200 g	Butter
2 El.	Puderzucker	120 g	Semmelbrösel
1 Prise	Salz		Puderzucker
	Zitronenschale gerieben		Rumzwetschgen

Zubereitung:

Den frischen Topfen durch ein feines Sieb streichen und mit den anderen Teigzutaten verrühren, bis eine glatte Masse entsteht und ca. 2 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

Die Topfenmasse nochmals gut durchrühren und mit bemehlten Handflächen Knödel formen. reichlich leicht gesalzenes Wasser aufkochen, Knödel einlegen und ca. 12 Minuten schwach wallend kochen. Für die Butterbrösel die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Brösel darin goldgelb rösten.

Knödel aus dem Wasser heben, abtropfen und vorsichtig in die Pfanne mit den Bröseln legen, wälzen und mit Puderzucker bestreuen. Auf einem Teller anrichten mit den weiteren Zutaten garnieren und servieren.

Mein Tipp:

Füllen Sie die Topfenknödel mit einer Marzipankugel oder Nougat. Wälzen Sie die Knödel in geriebenen Mohn, begießen Sie sie anschließend mit flüssiger Butter und bestreuen Sie sie mit Puderzucker. Oder servieren Sie die Knödel mit Sauerkirschrägout und reichen frisches Fruchteis dazu.