

# Topfenknödel mit Fruchtmus

## 1/2 Topfenknödel

Dauer: Mittel    Kategorie: Isst-Gut-Rezept Nachspeisen    Saison: Ganzjährig    Für: 4 Personen



© Salzburger Agrar Marketing/Martina Höfelmaier

**Verfasst von:** Martina Höfelmaier

### Zutaten

350 G	Topfen
60 G	zimmerwarme Butter
	Salz
1	Ei
1	Dotter
	Abrieb einer Zitrone
CA. 120 G	Brösel
80 G	Butter
150 G	Brösel
	Zucker nach Geschmack

### Zubereitung

1. Die Butter schaumig rühren, Topfen, eine Prise Salz, Ei und Dotter sowie den Zitronenabrieb hinzugeben und alles gut vermengen.
2. Dann die Brösel hinzugeben und untermischen. Die benötigte Menge an Brösel kann je nach verwendetem Topfen variieren. Ist der Topfen eher feucht, braucht es u.U. mehr Brösel. Die Masse sollte nach der Zugabe der Brösel nicht mehr klebrig sein sondern eine gut gebundene Masse sein die sich vom Schüsselrand löst.
3. Die Masse sollte optimalerweise vor der Verarbeitung ca. 1 h im Kühlschrank rasten.
4. Dann werden aus der Topfenmasse 12 Knödel geformt, diese in gut gesalzenem Wasser leicht wallend etwa 10 Minuten ziehen lassen.
5. Parallel für die Butterbrösel, Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen und die Brösel darin bei mäßiger Hitze rösten bis sie leicht Farbe annehmen. Zum Schluss Zucker nach Geschmack hinzugeben.
6. Die Topfenknödel nach der Garzeit in den Bröseln wälzen, vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen und mit Fruchtmus servieren.

### Info



# Topfenknödel mit Fruchtmus

## 2/2 Fruchtmus

Dauer: Mittel    Kategorie: Isst-Gut-Rezept Nachspeisen    Saison: Ganzjährig    Für: 4 Personen



### Zutaten

- .....
- 400 G            Obst nach Saison
- .....
- Zitronensaft nach Belieben
- .....
- Zucker oder Honig nach Geschmack
- .....
- Zimtstange und Nelken
- .....

**Verfasst von:** Martina Höfelmaier

### Zubereitung

1.    Obst eventuell mit Gewürzen und bei Bedarf mit etwas Wasser weich dünsten.
2.    Das Obst anschließend pürieren und eventuell.
3.    Mit Zucker und Zitronensaft abschmecken.