

Topfenknödeln



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Vanillezucker / Vanillinzucker	Etwas / nach Bedarf
Salz	1 Prise(n)
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Butter	40 g
Weizenmehl (griffig)	125 g
Magertopfen / Magerquark	250 g
Geriebene Zitronenschalen	Etwas / nach Bedarf
Semmelbrösel / Paniermehl	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Butter zerschmelzen lassen und die Semmelbröseln bei geringer Hitze darin goldbraun werden lassen.

Handwarme Butter mit einer Prise Salz, Vanillezucker und geriebener Zitronenschale schaumig rühren. Das Ei dazugeben und ebenfalls schaumig rühren.

Den Topfen untermengen und zum Schluss das griffige Mehl dazugeben und alles zu einem sehr geschmeidigen Teig verarbeiten.

Den Teig zu einer Rolle formen in eine Frischhaltefolie einwickeln und ca. 20 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.

Salzwasser in einem geeigneten Topf leicht kochen lassen.

Aus dem Teig 8 – 12 kleine Knödeln formen und in das leicht kochende Salzwasser geben, und 12 Minuten lang zugedeckt köcheln lassen.

In den heißen Butterbröseln wälzen und mit Staubzucker bestreuen.

Ein erfrischendes, leichtes Dessert

Gutes Gelingen wünscht

