



Fruchtige Topfenknödel mit Beerenspiegel

Anleitung

Alle Zutaten für die Topfenknödel vermischen und so viel Mehl dazugeben, dass sich der Teig vom Löffel löst. Anschließend den Teig ca 10 Minuten rasten lassen.

Mit dem Löffel ein Stück vom Teig abstechen und etwas flach drücken. Eine Beere in die Mitte legen und zu einem Knödel formen. Im Dampfgarer oder im kochenden Wasser ca 20 min ziehen lassen.

In der Zwischenzeit ein Stück Butter (ca 50 g) in der Pfanne schmelzen und die Brösel darin etwas anrösten.

Die Beeren für den Beerenspiegel erhitzen (eventuell pürieren) und mit Zucker je nach Geschmack verfeinern.

Die fertigen Knödel werden in den Bröseln gewälzt und anschließend mit dem Beerenspiegel serviert.

Benötigte Zutaten

Topfenteig

2 Pkg. **Premium Topfen**

4 EL Rapsöl

4 EL Weizengrieß

4 EL Semmelbrösel

2 Eier

etwas Salz

Mehl

Brösel

Butter

Brösel

Beerenspiegel

Beeren

Zucker nach
Geschmack



Ein Rezept von
Christina Bauer