



Topfenknödel mit Beerensauce

Eine süße Verführung

Anleitung

Alle Zutaten zu einem Teig verrühren und für eine ½ Stunde in den Kühlschrank stellen.

In einem weiten Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen, Knödel formen und einlegen. Die Knödel dann auf kleiner Flamme ca. 10 Minuten ziehen lassen bis sie oben schwimmen.

Danach in einer Pfanne Butter und Brösel erhitzen. In "Butter-Brösel-Gemisch" wälzen.

Beeren mit etwas Staubzucker und Zitronensaft kurz aufkochen.

Benötigte Zutaten

500 g **Premium Topfen**

9 EL Semmelbrösel

9 EL Weizengrieß

2 Eier

1 Prise Salz

2 EL Mehl

Premium Teebutter

Semmelbrösel



Ein Rezept aus
Die Milch macht's