



## Benötigte Zutaten

500 g	Premium Topfen
200 g	Mehl
1	Ei
1 Prise	Salz
	Brösel
	Premium Teebutter
	Erdbeermarmelade

## Bröselnudeln mit Marmelade

Eine herrlich süße Nachspeise

### Anleitung

Topfen, Mehl, Ei und Salz zu einem Teig vermengen. Der Teig muss sich gut vom Kochlöffel lösen. Danach den Teig zu einer Rolle mit einem Durchmesser von rund 5 cm formen. Davon 0,5 cm dicke Stücke abschneiden. Diese werden dann in ca. 4 cm lange Röllchen geformt. Die Rollen gibt man in kochendes Wasser und lässt sie ca. 10 Minuten ziehen.

Brösel mit Butter anrösten und die Nudeln darin schwenken. Nach Belieben kann man die Bröselnudeln mit Erdbeersoße oder -marmelade sowie Zwetschkenröster oder Kompott servieren.

### Tipp:

Der Topfenteig eignet sich auch für Zwetschgen-, Marillen- und Nougatknödel.



Ein Rezept vom  
ORF Fernsehgarten