



Benötigte Zutaten

Fülle	
250	Äpfel Bartlmö (aber auch anderer Sorten möglich)
100 g	Brösel
80 g	Haselnüsse (fein gemahlen)
30 g	Premium Teebutter zum Anrösten
40 g	Zucker
30 g	Mehl
2	Eigelb
1	Ei
1 EL	Premium Teebutter
1 Msp.	Zimt
1 Msp.	Salz
	abgeriebene Schale einer Zitrone
1 EL	Obstler

Bartlmä-Knödel

Fruchtige Apfelknödel aus dem Lungau

Anleitung

Zuerst wird die Fülle vorbereitet. Dafür die Brösel und die Haselnüsse mit Butter in einer Pfanne rösten. Auskühlen lassen. Danach in einer Schüssel mit den restlichen Zutaten gut vermengen und eine halbe Stunde ruhen lassen. Aus der Masse ca. 15 kleine Knödel formen. Rund eine Stunde ins Gefrierfach stellen.

In der Zwischenzeit den Topfenteig zubereiten. Dafür alle Zutaten gut vermengen, aber nicht kneten. Die Knödel mit Topfenteig umwickeln und ca. 12 Minuten in leicht kochendes Salzwasser einlegen.

Tipp:

Mit flüssiger Butter und Brösel oder mit Weinschaum servieren. Für den Weinschaum alles zusammen in einem Kessel über heißem Wasserbad schaumig schlagen.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten



Topfenteig

250 g Topfen

2 Eier

3 EL Zucker

1 Prise Salz

100 g Brösel

Weinschaum

2 Eigelb

4 EL Weißwein

etwas Zucker