



Benötigte Zutaten

Topfenknödel

100 g Zucker

50 g **Premium Teebutter**

2 Eier

Salz

80 g Weißbrot entrindet

30 g Mehl

Zitronenschalen

500 g **Premium Topfen**

Butterbrösel

150 g Brösel

50 g **Premium Teebutter**

70 g Zucker

1 Msp. Zimt

Preiselbeerschaum

4 EL Preiselbeermarmelade
oder -kompott

1/4 l **Premium Schlagobers**

Topfenknödel mit Preiselbeerschaum

Anleitung

1. Zucker, Butter, Salz schaumig rühren, Eier nach und nach einrühren.
2. Toastbrot entrinden und fein hacken.
3. Mit Mehl und Zitronenschale vermischen.
4. Topfen beimengen.
5. Mindestens 4 Stunden im Kühlschrank rasten lassen.
6. Knödel formen, ins leicht kochende Wasser einkochen und 20 Minuten ziehen lassen.
7. Für den Preiselbeerschaum Schlagobers steifschlagen und Preiselbeermarmelade bzw. -kompott vorsichtig unterheben.
8. Knödel in Butterbrösel wälzen und mit Preiselbeerschaum servieren.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten