



Benötigte Zutaten

Topfenknödel

400 g **Premium Topfen**

50 g **Premium Teebutter**

50 g Zucker

160 g Weißbrotbrösel

2 Eier

1/4 Stück Vanilleschote
ausgekratzt

Zitronensaft

Topfenknödel

mit Marillenkompott (von Didi Maier)

Anleitung

Topfenknödel

Die cremige SalzburgMilch Teebutter mit Zucker, Eiern, Vanille und Zitronensaft schaumig rühren. Den SalzburgMilch Topfen nach und nach beigeben und am Schluss die Weißbrotbrösel unterheben. 20 Minuten ruhen lassen und dann zu Knödeln formen. In leicht gesüßtem Wasser, je nach Größe

der Knödel, ca. 8 - 12 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

Haselnussbrösel

Haselnüsse, Semmelbrösel und Zucker verrühren und in einer Pfanne mit SalzburgMilch Teebutter goldgelb rösten.

Marillenkompott Marillen halbieren und entkernen. Wasser oder Wein mit Nelken, Zimtrinde, Zitronensaft und Zucker aufkochen. Marillen bissfest darin garen. Kompott vom Herd nehmen

und zugedeckt auskühlen lassen.



Ein Rezept von
Didi Maier



Haselnussbrösel

50 g geriebene Haselnüsse

20 g Semmelbrösel

50 g Zucker

1 TL **Premium Teebutter
zum Rösten**

Marillenkompott

1/2 kg Marille

250 ml Wasser (ersatzweise
Weißwein für
Erwachsene)

Staubzucker und Zimt

3 Nelken

1/2 Stück Zimtrinde

10 dag Zucker