



## Benötigte Zutaten

### Knödel

1 Pkg.	Premium Topfen (entspricht 250g)
75 g	Premium Teebutter (weich)
1	Ei (Größe L)
135 g	Weizenmehl universal
100 g	Preiselbeermarmelade

### Brösel

2 EL	Premium Teebutter
150 g	Vollkornbrösel
1/4 TL	Zimt
2 EL	Zucker

### Zum Garnieren

etwas	Preiselbeermarmelade
	Staubzucker

## Topfen Preiselbeer Knödel

Ein süßer Genuss

### Anleitung

Zubereitung Knödel:

Den Mehlspeistopfen mit weicher Butter, dem Ei und dem Mehl zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und Scheiben abschneiden. Die Scheiben mit den Fingern etwas auseinanderziehen und je einen Esslöffel Preiselbeermarmelade in die Mitte der Scheibe streichen. Den Teig zu runden Knödeln formen.

Reichlich Wasser mit einer Prise Salz zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und die Knödel für acht bis zehn Minuten darin sieden, bis die Knödel oben schwimmen.

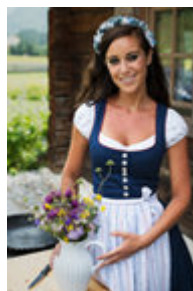
Zubereitung Brösel:

Die Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Vollkorn Brösel mit Zucker und Zimt vermischen, in die Pfanne geben und unter Rühren auf mittlerer Hitze kurz anrösten. (Achtung: verbrennt leicht!).

Die Brösel auf Tellern verteilen, die Knödel daraufsetzen. Mit etwas Preiselbeermarmelade sowie mit Staubzucker garniert servieren.

Tipp:

Die Knödel können alternativ im Dampfgarer zubereitet werden.



Ein Rezept von  
cookingcatrin