



## 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 steif schlagen und Preiselbeermarmelade bzw. -kompott vorsichtig unterheben.
8. Knödel in Butterbrösel wälzen und mit Preiselbeerschaum servieren.

**ORF S**



FERNSEHGARTEN

Ein Rezept vom  
ORF Fernsehgarten