

Topfenknödel mit Vanillebrösel

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für 5 Personen:

300 g Topfen, 20% Fett
20 g Weizengrieß
20 g Mehl, griffig
10 g Semmelbrösel
1 ST Hühnerei, M
1 EL Vanillezucker
0,5 Stk Orangen, Abrieb
Salz

Vanillebrösel:

40 g Butter
80 g Semmelbrösel
1,5 EL Vanillezucker
Staubzucker zum Bestreuen

Herstellung:

1. Topfen, Grieß, Mehl, Semmelbrösel, Ei, Salz, Vanillezucker und Orangenabrieb kurz zusammen rühren.
2. Masse ca. 20 Minuten kühl rasten lassen.
3. Salzwasser zum Pochieren der Knödel auf den Herd stellen.
4. Jeweils 2 Knödel pro Person formen.
5. In leicht kochendem Salzwasser einlegen und ca. 6-8 Minuten ziehen lassen.
6. Für die Butterbrösel die Butter in einer Kasserolle erwärmen, Semmelbrösel hinzugeben, hellbraun rösten und mit Vanillezucker aromatisieren.
7. Knödel aus Salzwasser nehmen, abgetropften lassen, vorsichtig in den Vanillebrösel wälzen und mit Staubzucker bestreuen.

Tipp: Mit Zwetschkenröster (auf HP) anrichten.

