

Topfenknödel II mit Vanillebrösel

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für 4 Personen:

30 g Butter, zimmerwarm
1 ST Bio-Zitrone – Abrieb davon
30 g Staubzucker
Vanillezucker

350 g Topfen
1 ST Ei
1 ST Eidotter

120 g **Mi de pain...**
Toastbrot ohne Rinde getrocknet
und dann zu Brösel gerieben

Alternativ Toastbrot, entrindet und ganz
klein würfeln. . .



Vanillebrösel:

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

Herstellung:

1. Butter mit dem Abrieb einer Zitrone, Staub- und etwas Vanillezucker schaumig rühren.
2. Topfen, Ei und Eidotter in den Butterabtrieb gut einrühren und das Mi de pain einarbeiten und ca. 10 Minuten quellen 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 Zwetschenröster (auf HP) anrichten.

