Zwetschgenknödel aus Topfenteig von Helga

Einfacher Topfenteig für diverse Knödel (7 Stück rund 6 cm im Durchmesser) verwendbar.

Zutaten

Menge
Zutat
Teig
250 g
Topfen mager (Speisequark)
250 g
Mehl glatt
80 g
Butter
1
Ei
Füllung
7
Zwetschgen
Brösel
150 g
Semmelbrösel
100 g
Butter
1 TL
Rohrzucker
1 Prise
Bourbon Vanille
1 Prise
Zimt gemahlen
7 Stk
Kristallzuckerwürfel

Zubereitung

Personen: 2
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Teig (10 Minuten)
☐
1.

250 g 250Topfen mager (Speisequark) in eine Schüssel geben zusammen mit
250 g 250Mehl glatt und
80 g 80Butter (zimmerwarm) und etwas vermengen. Nun in diese Masse eine kleine Vertiefung machen und hier
1 1Ei hineingeben. Das Ganze am besten mit den Händen gut verkneten.

Füllung (35 Minuten)
☐
2.

Den fertigen Teig nun in 7 gleich große Stücke aufteilen. Jedes Stück nun mit den Händen flach drücken und mit je einer der
7 7Zwetschgen und darin anstelle des Kerns je einem der
7 Stk 7Kristallzuckerwürfel füllen und zu einem runden Knödel formen. Die Knödel nun in siedendes Wasser geben und rund 25 Minuten darin sieden lassen.

Brösel (10 Minuten)
☐
3.

100 g 100Butter in einer Pfanne zergehen lassen und darin
150 g 150Semmelbrösel zusammen mit
1 TL 1Rohrzucker goldbraun anbraten. Das Ganze dann noch mit
1 Prise 1Bourbon Vanille und
1 Prise 1Zimt gemahlen verfeinern und vom Herd nehmen.

Servieren (5 Minuten)
☐
4.

Die fertigen Knödel nun aus dem Wasser nehmen und in den angerösteten Bröseln wälzen und mit Staubzucker servieren.

Tipp

Zwetschgen mit einem Kristallzuckerwürfel füllen.

- Hauptspeisen Vorspeisen, Nachspeisen
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Mittel

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  1 Stunde

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste