

Topfenknödel

Zutaten für 4 Personen

- 100 g älteres Brot zur Herstellung von Paniermehl
- 500 g Speisequark
- 50 g feiner Zucker oder Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 2 Eigelb
- 200 g Himbeeren
- 40 g weiche Butter oder Margarine
- 1 TL Zitronenabrieb

Zusätzlich für die Soße

- 30 g Butter
- 130 g älteres Brot zur Herstellung von Paniermehl
- Puderzucker oder Zimt und Zucker zum Bestreuen
- Kompott von Beeren, Äpfeln oder Zwetschgen

Zubereitung

Aus dem Brot Paniermehl herstellen. Dafür das Brot mit einer Reibe reiben oder in einem Standmixer zerkleinern. Für den Knödelteig Quark mit Paniermehl und Zucker mischen. Anschließend das Ei und die zwei Eigelb, weiche Butter und den Zitronenabrieb unterrühren. Die Masse 1-2 Std. kühl stellen. Wenn die Masse fest geworden ist, Wasser in einem großen Topf erhitzen. Mit bemehlten Händen zu etwa 8-10 kleinen Bällchen formen, dabei 1-2 Himbeeren in die Mitte eindrücken. Vorsichtig ins heiße Wasser geben. Es sollte sieden, aber nicht kochen. Ca. 7 Min. ziehen lassen. Sie sind fertig, wenn sie an die Oberfläche steigen.

In der Zwischenzeit Butter in einem Topf schmelzen und das Paniermehl einrühren. Wenn es leicht gebräunt ist, von der Kochstelle nehmen. Die fertigen Topfenknödel aus dem Wasser heben, etwas abtropfen lassen und dann direkt in den angerösteten Paniermehlbröseln wälzen. Nach Belieben mit Puderzucker, Zimt und Zucker oder Kompott servieren.

Tipp: Aus den zwei übrigen Eiklar lässt sich gut Baiser backen. Ansonsten lässt es sich auch einfrieren.

Topfen-
knödel

ZEHN