

Topfenknödel

mit Butterbrösel und Erdbeeren



www.groebenhof.at

Topfenteig

- 60 g Butter
- 60 g Zucker
- Vanillezucker
- abgeriebene Orangen- und Zitronenschale
- Prieser Salz
- 800 g Topfen (Magertopfen oder Schichtkäse)
- 3 Eier
- 4 Eidotter
- 250 g geriebenes Weißbrot ohne Rinde

Für die Butterbrösel

- 75 g Butter
 - 250 g Semmelbrösel
 - abgeriebene Orangen- und Zitronenschale
 - 60 g Zucker
-
- Erdbeeren zum Garnieren
 - etwas Vanille- und Erdbeersauce

Zubereitung:

Butter mit dem Zucker und den Gewürzen leicht aufschlagen. Den Topfen und die Eier zugeben und gut vermischen. Zum Schluss das geriebene Weißbrot unterheben. Ca. eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Knödel formen und 12 Minuten in leichtem Salzwasser köcheln lassen

Für die Butterbrösel:

Butter in einer Pfanne zerlassen. Orangen- und Zitronenschale hineinreiben. Die Semmelbrösel und den Zucker einstreuen und leicht rösten lassen. Die fertigen Knödel werden in den Bröseln gewälzt und nach dem Anrichten mit Staubzucker bestreut.

Mit Erdbeersauce, Erdbeeren und Vanillesauce servieren.