

Topfenknödel mit Zwetschkenröster

Zutaten für 2 - 3 Portionen

Topfenknödel:

- 250 g Topfen (20 % Fett)
- 1 Ei
- 2 EL Gries (30 g)
- 1 EL Öl (10 ml)
- 1 EL Brösel (15 g)
- Salz

Butterbrösel:

- 40 g Butter
- 50 g Brösel
- 2 EL Kristallzucker (30 g)

Zwetschkenröster:

- 1 kg reife Zwetschken
- 100 g Zucker
- Zimt



Für den Röster, die Zwetschken, waschen und der Länge nach vierteln.

Mit Zucker und Zimt vermischen und zwei Stunden Saft ziehen lassen.

Anschließend bei kleiner Hitze 5 – 10 Minuten unter häufigem Rühren köcheln, bis sie weich sind.

Sie sollten nicht vollständig zerkocht sein, der Fruchtsaft leicht eingedickt.

Für die Topfenknödel Ei und Öl mit dem Handmixer aufschlagen. Danach Topfen, Gries, Brösel und eine Prise Salz dazugeben.

Zu einem homogenen Teig rühren. 30 Minuten bei Zimmertemperatur rasten lassen.

In einer großen Pfanne die Butter schmelzen.

Die Brösel und den Kristallzucker dazugeben und vorsichtig rösten, bis die Butterbrösel etwas Farbe bekommen.

Die Hitze abdrehen: Achtung, sie bräunen noch nach.

In einem großem Topf Wasser und 1 TL Salz aufkochen.

Kleine Knödel formen und einlegen.

Die Masse ist sehr weich, aber passt so sein.

Hitze aufs Minimum reduzieren und die Knödel 10 Minuten gar ziehen lassen.

Tipp: Einfacher ist es mithilfe von zwei Esslöffeln Nocken zu formen.

Die Knödel mit einem Siebschöpfer aus dem Wasser holen und in den Brösel wälzen.

Heiß mit Zwetschkenröster servieren.