# Topfenknödel

- https://www.chefkoch.de/rezepte/436201135216976/Siebenbuergische-Topfenknoedel.html

(Für vier Personen)

- 500 g Quark (Magerquark)
- 2 Ei(er)
- 200 ml Grieß
- 1 Prise(n) Salz
- Mehl
- 100 g Zucker
- 100 g Semmelbrösel
- Butter
- n. B. Marmelade

Den Quark mit dem Grieß, den Eiern und einer Prise Salz gut durchmischen, kneten und mindesten 30 Minuten ziehen lassen. Aus dem Teig Knödel formen, evtl. die Hand dabei mit etwas Mehl einstauben, damit es nicht so klebt. Alternativ die Knödel mit einem großen Löffel formen. Die geformten Knödel gleich in einen großen Topf mit kochendem Wasser gleiten lassen. Sobald die Knödel schwimmen, sind sie auch schon fertig.

In einer Pfanne Butter zum Schmelzen bringen und den Zucker und die Semmelbrösel darin leicht bräunen. Vorsicht, nicht verbrennen lassen. Die fertigen Knödel in der Pfanne mit den Bröseln rollen, sodass sie eine Bröselkruste bekommen. Sofort warm mit Marmelade servieren. Am besten passt Hagebuttenmarmelade (Hetschenpetsch), gut geht auch Aprikosenmarmelade.

nachtisch, vegetarisch, siebenbuergisch

From:
https://recipes.beckesch.it/ - **Rezeptesammlung von Helene und Ralf Beckesch**

Permanent link:
**https://recipes.beckesch.it/rezepte/topfenknoedel?rev=1621435184**

Last update: **2021/05/19 14:39**