Topfenknödel

Für ca 6 Personen

Teig

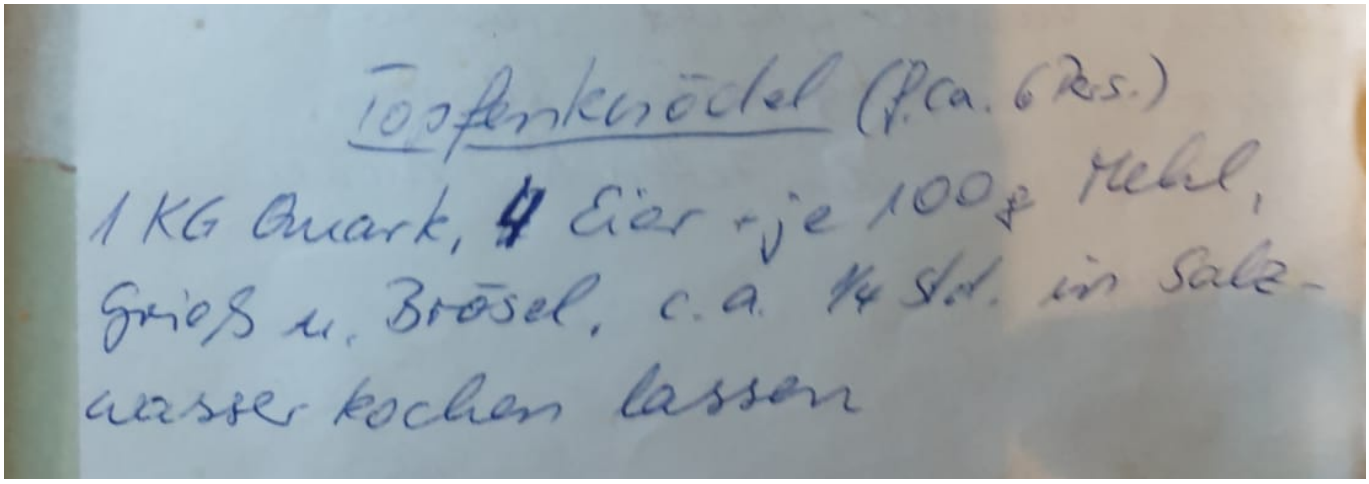
- 1 Kg Quark
- 4 Eier
- 100 gr Mehl
- 100 gr Grieß

Semmelbrösel

- 100 gr Semmelbrösel
- Butter

Den Teig anrühren und dann ca 1/4 Stunde in Salzwasser ziehen lassen.

Die Semmelbrösel in der Pfanne Goldbraun (oder nach Geschmack) anbraten.



- 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, gunde beckesch, oma beckesch, mama beckesch

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

Permanent link:
https://recipes.beckesch.it/rezepte/topfenknoedel?rev=1625489946

Last update: **2021/07/05 12:59**