



Topfenknödel

Zutaten für ca. 8 Knödel:

250 g Topfen

3 EL Grieß

3 EL Mehl

1 Ei

1 Prise Salz

ca. 130 g Brösel

ca. 110 g Butter

Marillenmarmelade

Rum

Zimt

Zubereitung:

Topfen, Grieß, Mehl, Ei und Salz verrühren. Mindestens 30 Minuten rasten und quellen lassen.

Butter in einer Pfanne schmelzen. Unter ständigem Umrühren Brösel darin anrösten. So lange Butter hinzugeben, bis alle Brösel schön goldbraun sind.

Salzwasser zum kochen bringen. Mit befeuchteten Händen aus der Topfenmasse Knödel formen. Im Wasser kochen bis sie locker an der Oberfläche schwimmen. Abseihen und in den Bröseln schwenken.

Für die Sauce die Marillenmarmelade in einem Topf erhitzen, dabei ständig umrühren. Mit einem Schuss Rum und einer Prise Zimt abschmecken.

Tipps:

Falls zuviel Sauce gekocht wurde, kann diese heiß in ein Schraubglas eingefüllt und wie Marmelade verwendet werden. An der Luft trocknet sie rasch ein und wird fest.

Für den besonderen Geschmack können Minze oder Thymian als Dekoration verwendet werden.