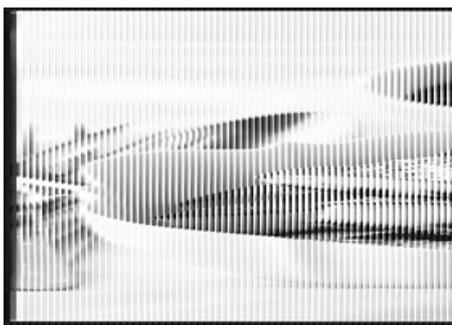




TOPFENKNÖDEL MIT ZWETSCHKENRÖSTER



QimiQ AVANTAGES

- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden



25



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

FÜR DIE TOPFENKNÖDEL

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

500 g Séré maigre

2 Œuf(s)

80 g Weizengriess_Semoule de blé

80 g Chapelure

Zitronenschale, râpée

FÜR DIE BUTTERBRÖSEL

80 g Chapelure

30 g Beurre

1 cs Sucre

FÜR DEN ZWETSCHKENRÖSTER

170 ml Eau

100 g Sucre

1 Citron(s), gepresst

Clous de girofle

Écorce de cannelle

500 g Quetsches, évidé

PRÉPARATION

1. Für die Knödel: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Magertopfen, Eier, Weizengrieß, Semmelbrösel und geriebene Zitronenschale dazugeben und gut vermischen. 30 Minuten kühl rasten lassen.
3. Reichlich Salzwasser aufkochen, Hitze reduzieren. Knödel formen und in das leicht wallende Wasser geben. 15-20 Minuten auf kleiner Flamme ohne Deckel ziehen lassen.
4. Für die Butterbrösel: Semmelbrösel in Butter goldbraun anrösten und mit Zucker süßen. Die fertigen Topfenknödel in Butterbrösel wälzen und anrichten.
5. Für den Zwetschkenröster: Wasser mit Zucker, Zitronensaft und Gewürzen aufkochen. Halbierete Zwetschken dazugeben und unter mehrmaligem Rühren die Früchte sehr weich kochen.