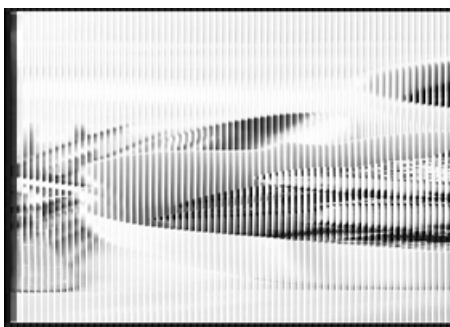




TOPFENKNÖDEL MIT ZWETSCHKENRÖSTER



QimiQ VORTEILE

- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden



25



leicht

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

FÜR DIE TOPFENKNÖDEL

500 g QimiQ Classic, ungekühlt

1000 g Magertopfen / Quark

4 Ei(er)

160 g Weizengrieß

160 g Semmelbrösel

Zitronenschale, gerieben

FÜR DIE BUTTERBRÖSEL

160 g Semmelbrösel

60 g Butter

2 EL Zucker

FÜR DEN ZWETSCHKENRÖSTER

340 ml Wasser

200 g Zucker

2 Zitrone(n), gepresst

Gewürznelken

Zimtrinde

1000 g Zwetschken, entkernt

ZUBEREITUNG

1. Für die Knödel ungekühltes QimiQ 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.