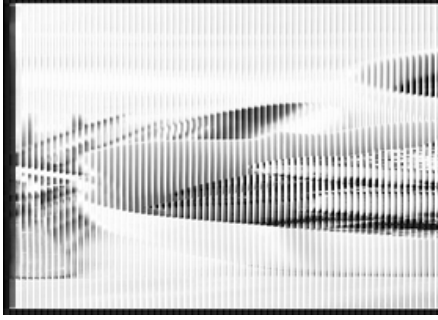




# TOPFENKNÖDEL MIT ZWETSCHKENRÖSTER



## QimiQ VANTAGGI

- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden



25



semplicement

## INGREDIENTI PER 4

### FÜR DIE TOPFENKNÖDEL

250 g QimiQ Classic,  
500 g Ricotta magra  
2 Uovo (Uova)  
80 g Semolino di frumento  
80 g Pangrattato  
Scorza di limone,

### FÜR DIE BUTTERBRÖSEL

80 g Pangrattato  
30 g Burro  
1 Zucchero

### FÜR DEN ZWETSCHKENRÖSTER

170 Aqua  
100 g Zucchero  
1 Limone (Limoni),  
Chiodi di garofano  
Corteccia di cannella  
500 g Prugne,

## PREPARAZIONE

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.