

# Karillenknödel aus Topfenteig:

250 g Topfen, 1 Ei, 70 g Feib, 70 g zerlassene Butter, 70 g Mehl, 1 Prise Salz zu einem Topfenteig gut verrühren; mind. 2 Stunden im Kühlschrank kühlen lassen.

Karillen mit Teig zum Knödel formen und im leicht wallenden Salzbrühe ca. 15 min kochen lassen.

In der Zwischenzeit in einer Pfanne 50 g Butter schmelzen, Semmelbrösel mit Zimt und Staubzucker dazu geben und kurz anrösten.

Fertig gedochte Knödel darin wälzen, mit Staubzucker und Zimt bestreuen und servieren.

Unser Lieblingsgericht ist  
Nachtzeit!

Lass es Euch schmecken...

Sigid & Larina