

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“



Zwetschkenknödel mit Kürbisbrösel

Zutaten:

250 g Magertopfen
70 g Weizenmehl
20 g Grieß
1 EL Maizena
1 Prise Salz
1 Ei Butter

Füllung

5 Zwetschgen
Gewürzwasser (Zimt, Nelken)

Brösel

40 g Semmelbrösel
2 Ei Butter
40 g Kürbiskerne
1,5 Ei Kristallzucker

Vanillesauce

120 ml Milch
50 ml Sahne
0,5 TL Bourbon Vanille
1 Schuss Rum

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

20 g Ahornsirup
1TL Speisestärke
1 Eigelb

Zum Anrichten

Kürbiskernöl
Staubzucker

Zubereitung:

1. Topfenteig,
alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und mit dem Handmixer gut vermengen.

2. Vanillecreme,
alle Zutaten in einen Topf geben, gut mit dem Schneebesen verrühren, sodass sich die Maisstärke auflöst. Anschließend unter ständigem Rühren erwärmen und wenn die Creme zu sehr eindickt, zusätzlich Milch hinzufügen.

3. Brösel
Die Kürbiskerne fein hacken. Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, Brösel und Kürbiskerne dazugeben und goldbraun rösten. Zum Schluss den Kristallzucker unterrühren.

4. Zwetschgenknödel
Einen großen Topf mit Wasser, Zimt und Nelken aufkochen. Die Zwetschgen mit dem Topfenteig ummanteln und im siedenden Wasser 15-20 Minuten garen.

5. Die Knödel mit einer Kelle aus dem Wasser heben und in den Bröseln wenden. Anschließend auf der Vanillecreme anrichten und mit Staubzucker bestreuen. Tipps Die letzten 5 Minuten den Deckel auf den Kochtopf geben, dann gehen die Knödel noch schön auf.