

Topfenknödel mit Zwetschkenröster

Zutaten Topfenknödel

250 g Topfen
60 g Butter
60g Eigelb
65 g Griffiges Mehl
65 g Hartweizengrieß
Prise Salz

Zubereitung

Butter und Dotter aufrühren. Danach Topfen, Salz, Hartweizengrieß und griffiges Mehl unterrühren. Den Teig abdecken und ca. 1h im Kühlschrank ziehen lassen.

Danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit einen Eisportionierer Kugeln herausstechen und auf die bemehlte Arbeitsfläche legen. Die Kugeln mit den Händen zu Knödel formen und in das kochende Salzwasser hineindrehen. Wasser zurückschalten, damit es nur mehr leicht köchelt und 15 Minuten ziehen lassen. Kochzeit 15 min.

Tipp: Der Teig eignet sich perfekt für Marillenknödel, Zwetschkenknödel, Nougat und auch Erdbeerknödel.

Tipp: Beim Wasser zum Knödel kochen immer genug Salz und Vanillezucker hinzugeben, dann werden die Knödel richtig geschmackig.

Zutaten Zwetschkenröster:

500 g Zwetschken
1/8 L Rotwein trocken
1/8 Traubensaft
1 Zimtstange
1 Pkg Vanillezucker
100 g Zucker
1 Stk Sternanis

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Zubereitung:

Alles auf ein tieferes Blech geben, etwas durchmischen und bei 180 Grad 40 min in den Backofen geben.

Sollten die Zwetschken noch nicht weich sein, kann man sie 10 - 15 Minuten länger im Ofen garen.

Tipp: Den Zwetschkenröster kann man wunderbar vorbereiten und in sterilisierte Gläser luftdicht abfüllen.

Kürbiskern-Butterbrösel

Zutaten:

200 g Butter
200 g Brösel
200 g Kürbiskerne gemahlen
50 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
1 TL Zimt

Zubereitung:

Butter in einen Topf geben und einmal aufschäumen lassen, danach die Brösel und die gemahlene Kürbiskerne abwechselnd hinzugeben. Zucker und Zimt hinzugeben und unter ständigem Rühren leicht anrösten, damit sich der Geschmack entfaltet.

Danach die Herdplatte ausschalten und die gerösteten Kürbiskern-Butterbrösel stehen lassen, bis die Topfenknödel fertig sind.

Tipp: Statt Kürbiskerne können auch Haselnüsse oder Wallnüsse verwendet werden.