

Zubereitet von Irene Koch, Milchbäuerin (in Pension), Brunngrabenweg 5, 7411Markt Allhau, Tel.: 0664/4770740

Topfengrießknödel mit Zwetschenmus und Vanillesauce:

Zutaten für 16 Knödel:

60 g Butter

2 Eier

500 g Bauerntopfen

1/8 Liter Sauerrahm

280 g Grieß

1 EL Zucker

1 TL Vanillezucker

1 Prise Salz

Zubereitung:

Butter schmelzen und mit den anderen Zutaten gut vermengen. Die Masse zwei Stunden im Kühlschrank rasten lassen. 16 Knödel formen, diese in Salzwasser zirka 15 Minuten köcheln lassen. Mit Zwetschenmus und Vanillesauce servieren.

Zutaten für Vanillesoße

1/2 Liter Milch

2 EL Kristallzucker

1/2 Pkg Vanillepudding

Zubereitung:

Fast die ganze Milch mit dem Zucker aufkochen, Puddingpulver in einem kleinen Teil der kalten Milch anrühren und in die kochende Milch einrühren. Kurz aufwallen lassen und vom Herd nehmen.

Zutaten Zwetschgenmus:

1 kg Zwetschken

1/8 Liter Wasser

0,20 kg Kristallzucker

etwas Zitronensäure

Zubereitung:

Zwetschken entkernen und halbieren, mit Wasser, Zucker und Zitronensäure weichkochen, mit einem Mixstab pürieren. Tipp: Füllt man das Zwetschgenmus noch heiß in Schraubgläser und verschließt diese gut, ist es mindestens ein Jahr haltbar.

Als Hauptspeise ist das Rezept für vier Personen, als Dessert für acht Personen gedacht.