

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



### Muttis Topfenknödel & Apfelkompott

#### Zutaten

(8 Personen)

Für die Topfenknödel

- 2 Eiklar
- 2 Dotter
- 120 g handwarme Butter
- 500 g Topfen
- 100 g Zucker
- 1 Pkg. Vanille-zucker
- 250 g griffiges Mehl
- 100 g Semmel-brösel
- 1 Prise Salz
- reichlich Wasser zum Kochen
- 6 cl Rum
- Staubzucker zum Bestreuen

Für die Brösel

- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 200 g Semmelbrösel

Quelle: ORF extra

Für das Apfelkompott

- 5–6 Äpfel (z. B. Golden Delicious und/oder Jonagold; geschält – Kerngehäuse entfernt – und in Spalten geschnitten)
- 450 ml Weißwein
- 450 ml Wasser
- 2 EL Zucker
- 2 Sternanis
- 2 Safranfäden

### Zubereitung

Eiklar steif schlagen. Dotter mit Butter, Topfen, Zucker, Vanillezucker, Mehl und Bröseln zu einer Masse vermengen, dann den Eischnee unterheben und das Ganze kurz ziehen lassen. Anschließend daraus mit befeuchteten Händen Knödel formen.

Butter mit Zucker und Bröseln in einer Pfanne zu goldbraunen Butterbröseln rösten.

Wasser in einem großen Topf aufkochen, Rum zugießen und die Knödel darin garen. Danach herausnehmen (Lochschöpfer) und in den Butterbröseln wälzen.

Für das Kompott alle Zutaten so lange miteinander köcheln lassen, bis die Äpfel weich sind. Die Knödel mit dem Kompott servieren und mit Staubzucker bestreuen.

### **Tipp:**

Man kann aus der Topfenmasse auch „Wuzi“-Nudeln (Schupfnudeln) formen.

Man kann das Kompott auch auf Vorrat herstellen. Dafür noch heiß in saubere Einmachgläser füllen und diese gut verschließen.