

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

Fotocredit: Simeon Baker



### Topfen Nougat Knödel in süßen Bröseln

**Koch: Wolfgang Knechtl**

#### Zutaten

(4 Personen)

Für die Knödel

- 25 g Butter
- 2 EL Staubzucker
- 2 Eier
- 350 g Topfen
- Abrieb einer Zitrone
- 2 cl Rum
- Salz
- 100 g Semmelbrösel
- 1 Packung Nougat

Für die süßen Bröseln

- 50 g Butter
- 150 g Semmelbrösel
- 80 g Kristallzucker

Für das Himbeer-Minze-Relish

- 1 Tasse Himbeeren
- 2 EL Kristallzucker
- 1 Bund Minze

Für die Garnitur

- Staubzucker

### Zubereitung

- 1.** Für die Knödel zuerst die Butter und den Staubzucker in einer Schüssel mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. In einer weiteren Schüssel die Eier, den Topfen, die Semmelbrösel, den Zitronenabrieb, den Rum und eine Prise Salz vermengen und unter die Butter-Zucker-Masse mengen. Die fertige Topfenmasse 30 Minuten kühlstellen.
- 2.** Nachdem die Topfenmasse gut durchgezogen ist das Nougat in 2x2 cm große Würfel schneiden, je einen Würfel in etwas Masse einarbeiten und schöne Knödel drehen.
- 3.** Für die süßen Brösel die Butter, die Semmelbrösel und den Kristallzucker in einer Pfanne leicht erhitzen und gut miteinander vermengen.
- 4.** Für das Himbeer-Minze-Relish die Minze in feine Streifen schneiden. Die Himbeeren mit dem Kristallzucker in einer Pfanne leicht erwärmen und am Schluss die Minze dazugeben.
- 5.** Zum Schluss die Topfen Nougat Knödel in leicht gezuckertem, siedendem Wasser 15 Minuten köcheln lassen, herausnehmen und danach direkt in den süßen Bröseln wälzen. Die Knödel auf dem Himbeer-Minze-Relish anrichten und mit Staubzucker garnieren.