

Foto: Interspot



Pfirsich-Topfenknödel mit Bröseln

Köchin: Elisabeth Lust-Sauberer

Zutaten:

- 140 g weiche Butter
- 30 g Staubzucker
- 120 g Grieß
- 140 g glattes Mehl
- 1 mittelgroßes Ei
- 500 g Topfen (20 % Fett i.Tr.)
- 1 Prise Salz + Salz für Kochwasser
- 1 kg kleine Pfirsiche
- Zucker und Rum oder Hollersirup für das Kochwasser
- Schale von einer Zitrone
- Vanillezucker
- Für die Brösel:
- 2 Teile Brösel
- 1 Teil Zucker
- 1 Teil braune Butter

Zubereitung:

Für die Knödel die weiche Butter mit Staubzucker, Grieß, Mehl, Ei, Topfen sowie Salz zu einem glatten Teig vermengen und etwa 20 min im Kühlschrank kaltstellen.

Aus dem Teig eine Rolle formen, ca. 12 kleine Stücke davon abstechen, diese flach drücken und je einen kleinen Pfirsich draufsetzen. Teig zusammenschlagen und behutsam zu Knödel formen.

In einem Topf reichlich Wasser aufsetzen, mit 1 Prise Salz, etwas Zucker und einem Schuss Rum oder Hollersirup aromatisieren. Die Pfirsichknödel einlegen und 5 bis 8 Minuten leicht köcheln lassen.

Währenddessen für die Knödel die Butter aufschäumen und die Brösel mit Zucker sowie Zimt goldbraun rösten.

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Die gekochten Knödel aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und in den Butterbröseln wälzen.