

SOMMER.
WINTER.
IMMER.



BADWALTERSDORF.COM

FLAUMIGE TOPFENKNÖDEL

Sie benötigen:

500 g Topfen
2 mittelgroße Eier
100 g Weizengrieß
100 g Mehl
1 Prise Salz

Für die Brösel:

Butter
Semmelbrösel
Zucker



**Gutes Gelingen wünscht
die Hofmolkerei Thaller!**

So wird`s gemacht:

Den Topfen, Eier, Gries, Salz und Mehl in einer Schüssel mit dem Handmixer verrühren bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig etwas ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen lassen. Semmelbrösel und Zucker nach belieben in die zerlassene Butter geben und bei kleiner Hitze anbraten bis die Bröseln schön goldbraun sind.

In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Aus dem Teig kleine Knödel formen und vorsichtig in das Salzwasser geben. Die Knödel 10 bis 15 Minuten im Wasser kochen lassen.

Die fertigen Knödel in den Bröseln wälzen und eventuell noch etwas im vorgeheizten Rohr rasten lassen.

TIPP: Am besten schmecken die Topfenknödel mit Fruchtsauce und Apfelmus.