Topfenknödel

1/3 Teig

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Saison: Ganzjährig Für:

Verfasst von: Romana Gruber

Zutaten

500 G	Topfen
100 G	Weizengries
100 G	Rapsöl
100 G	Semmelbrösel
3	Eier
3 EL	Staubzucker
1 PKG	Vanillezucker
PRISE	Salz
	Zitronensaft
140 G	Weizenmehl glatt oder Dinkelmehl

Zubereitung

1. Alle Zutaten vermischen, kurz ziehen lassen und dann je nach Festigkeit des Teiges noch das Mehl untermengen.

   Verwende beim Teig Öl, dadurch verändert sich die Konsistenz des Teiges auch nach längerer Wartezeit nicht.

2. Genügend leicht gesalzenes Wasser zu kochen bringen und die Knödel schwach ca. 8 – 10 min. wallend kochen.

Info

Der Knödel – ein Klassiker!!

Für mich zählt die einfache, unkomplizierte Küche, daher ist der Knödel, egal ob pikant oder süß, für mich nicht wegzudenken.

Sie sind nicht nur schmackhaft, sondern auch sättigend und nebenbei wenn gewünscht auch eine praktische Resteverwertung. Die perfekte Hausmannskost, mit der man sich ein Stück Heimat in die Küche holen kann, den je nach Region können die Zutaten variieren.

Ich persönlich schätze die Vielseitigkeit des Knödels - vom einfachen Semmelknödel, über gefüllte Obstknödel bis hin zu Suppeneinlagen in Form von Leberknödel oder Kaspressknödel. Aus wenigen Zutaten entsteht ein schmackhaftes Gericht. Grund genug hier einmal meine Liebling-Knödel-Rezepte „auszupacken“. Nun wünsche ich euch viel Spaß beim nachkochen und „Mahlzeit“.

2/3 Brösel

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Saison: Ganzjährig Für:

Zutaten

100 G	Butter
180 G	Brösel
3 EL	Staubzucker
	gemahlener Zimt
	Lebkuchengewürz

Verfasst von: Romana Gruber

Zubereitung

1. Butter schmelzen , Brösel leicht bräunen, Staubzucker, Zimt und Lebkuchengewürz untermischen.
2. Die Knödel darin vorsichtig wälzen. Anrichten und mit Zucker bestauben.

3/3 Fruchtspiegel

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Saison: Ganzjährig Für:

Zutaten

300 G	Früchte z.B. Himbeeren

Verfasst von: Romana Gruber

Zubereitung

1. Für den Fruchtspiegel Früchte nach Wahl in gefrorenem oder frischen Zustand erwärmen, pürieren und mit Zucker und Zitronensaft abschmecken.