



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Nachspeisen

.....

Saison: Ganzjährig Herbst

.....

Für: 15 Stück

.....

Verfasst von: Maria Schörghofer

.....

Zutaten

Knödel

.....

300 G Topfen

.....

100 G Mehl

.....

100 G Grieß

.....

50 G Butter

.....

1 PRISE Salz

.....

1 Ei

.....

ETWAS Zitronenabrieb

15 STUECK Zwetschken

100 G Semmelbrösel

Butter für die Brösel

Zucker für die Brösel

Kompott

CA. 1 KG Zwetschken

CA. 100 G Zucker

CA. 100 ML Wasser

1 STANGE Zimt

ETWAS Preiselbeermarmelade

Zubereitung

Knödel

1. Alle Zutaten zu einem Teig verkneten.
2. Den Teig 1 Stunde rasten lassen.
3. Den Teig in 15 Teile teilen.
4. Jeden Teil flachdrücken, mit einer Zwetschke belegen und zu einem Knödel drehen.
5. Die Knödel im Wasser ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.
6. Brösel mit Butter braun anbraten und Zucker hinzugeben.
7. Die Knödel aus dem Wasser nehmen und in dem Brösel-Zucker-Gemisch wälzen.

Kompott

1. Zwetschken halbieren und entkernen.

2. Mit Wasser, Zucker, Zimtstange und etwas Preiselbeermarmelade ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen.

Dazu passt ein Glas Milch!