

'ö'

wie – come

Knödel

Marillen Knödel

für ca. 15 Stück

Zutaten für die Knödel

400 gr. Topfen
100 gr. Butter
2 Eier
80 gr. Zucker
2 EL Mehl und Vanille
200gr. Brotbrösel oder besser Toastbrot gerieben

Zutaten für die Garnitur

Pürierte Marillen mit leichtem Likör o.ä.

Zubereitung der Knödel:

Butter und Zucker schaumig rühren; die Eier nach und nach dazugeben; danach die restlichen Zutaten; Die Knödel formen und ½ Marille mit ½ Zuckerwürfel einfüllen; Besser hält sie leicht gefrostet
Die Knödel ca 12 min. in leichtem Salzwasser ziehen lassen und dann in Zuckerbrösel wälzen.

Wie werden die Knödel serviert:

Die gekochten Knödel auf dem Teller anrichten, Spiegel mit der vorbereiteten Sauce.