

## Topfenknödel Variante 1

Zutaten für 4-6 Portionen:

30 g	Butter	50 g	Toastbrot ohne Rinde
50 g	Puderzucker	1 Ei	Mehl, Type 405
1	Eigelb (M)	20 g	Butter
1	Ei (M)	20 g	Semmelbrösel
500 g	Magerquark	20 g	gemahlene Nüsse
½ TI Zitronenzeste (feiner Abrieb), Salz, Prise gemahlene Vanilleschote			

### Vorbereitung:

Quark in einem Leinentuch oder einem Vlies einige Stunden „aushängen“ oder etwas ausdrücken, damit die Molke entfernt wird. Die Menge sollte sich ca. von 500 g auf 300 g reduzieren.

Toastbrot mit dem Mehl im Blitzhacker zerkleinern.

### Zubereitung:

1. Butter
  2. Puderzucker
  3. Eigelb/Ei
- } Nacheinander cremig-schaumig rühren.
4. Gewürze zugeben.
  5. Quark und Toastbrot-Mehlmischung in die Buttermasse einarbeiten.
  6. Teig im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.
  7. Knödel formen und in kochendes, leicht gesalzenes Wasser einlegen, die Hitze reduzieren und die Knödel ca. 10-12 Minuten ziehen lassen.
  8. Butterbrösel: Semmelbrösel in aufgeschäumter Butter mit den Nüssen hellbraun rösten.
  9. Topfenknödel in den braunen Brösel wenden oder damit bestreuen.

**Dazu:** Zwetschgenröster, Beerenragout, Aprikosen-, Apfel-, Birnenkompott

## Topfenknödel Variante 2

Zutaten für 4-6 Portionen:

25 g	Butter	15 g	Butter
20 g	Puderzucker	30 g	Zucker
1	Eigelb (M)	60 g	Semmelbrösel
1	Ei (M)		
70 g	Toastbrot ohne Rinde, fein gemahlen		
200 g	Magerquark		
½ TI Zitronenzeste (feiner Abrieb), Salz			

### Zubereitung:

1. Butter
  2. Puderzucker
  3. Eigelb/Ei
- } Nacheinander cremig-schaumig rühren.
4. Toastbrot in die Buttermasse einarbeiten und mit Zitronenzeste und wenig Salz würzen.
  5. Masse ca. 15-20 Minuten quellen lassen.
  6. Magerquark zugeben und einarbeiten.
  7. Masse halbieren oder dritteln und wie Serviettenknödel formen:  
Zuerst in hitzebeständige Klarsichtfolie, dann in Alufolie einschlagen und an den Seiten fest zusammendrehen.
  8. Leicht gesalzenes Wasser aufkochen und die Rollen einlegen.  
Hitze reduzieren und die Knödel ca. 20 Minuten ziehen lassen.
  9. Butterbrösel: Semmelbrösel in aufgeschäumter Butter leicht rösten und Zucker zugeben.  
Topfenknödel aus der Folie nehmen und in den Brösel rollen.  
In Scheiben schneiden und anrichten.

**Dazu:** Zwetschgenröster, Beerenragout, Aprikosen-, Apfel-, Birnenkompott