

# Topfen-Knödel

15 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Topfenknödel-Masse:

40 g weiche Butter  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
1 Prise Salz  
70 g gesiebter Staubzucker  
2 Eier (Größe M)  
20 g gesiebttes glattes Mehl  
70 g entrindete, fein würfelig geschnittene altbackene Semmeln  
550 g Speisetopfen (20 %)

### Zum Kochen:

Salzwasser

### Butterbrösel zum Wälzen:

150 g geröstete Semmelbrösel  
50 g braune Butter  
1 EL Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

### Zum Bestreuen:

Staubzucker

## 1 Topfenknödel-Masse:

Butter mit Vanillin-Zucker, Zitronenschale, Salz und Staubzucker mit dem Schneebesen cremig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit den geschnittenen Semmeln vermischen und mit dem Topfen mit dem Kochlöffel unterrühren. Die Masse ca. 2 Std. kalt stellen.

## 2 Zum Kochen:

Aus der Masse Knödel formen und die Knödel in wallend kochendes Salzwasser einlegen. Wenn die Knödel aufsteigen ca. 20 Min. schwimmend ziehen lassen. Die Knödel mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.

## 3 Butterbrösel zum Wälzen und zum Bestreuen:

Semmelbrösel mit brauner Butter, Zucker und Vanillin-Zucker verrühren. Die Knödel darin wälzen und mit Staubzucker bestreut servieren.



### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Knödel mit Fruchtmus, Zwetschken- oder Marillenröster servieren. Wenn es mal schnell gehen soll, kann man auch Preiselbeeren dazu reichen.
- **Pikante Variante:** Die Topfen-Knödel mit heißer Butter übergießen und mit Schnittlauch bestreuen.
- **Braune Butter:** Die Butter in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze kochen (klären). Das Wasser verdampft, das Eiweiß setzt sich ab und es entsteht braune Butter mit einem nussartigen Geruch und Röstgeschmack.

