

# Zwetschken-Knödel aus Topfenteig

12 Stück



gelingt leicht

\_\_\_\_\_ bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Topfenteig:

230 g griffiges Mehl  
380 g Speisetopfen (20 %)  
2 Eier (Größe M)  
1 Dotter (Größe M)  
90 g flüssige Butter  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
1 Prise Salz

### Frucht-Füllung:

12 entsteinte Zwetschken  
12 Stk. Würfelzucker

### Zum Kochen:

Salzwasser

### Butterbrösel:

150 g geröstete Semmelbrösel  
3 EL braune Butter  
1 EL Zucker  
½ Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

### Zum Bestreuen:

Staubzucker

## 1 Topfenteig:

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit den Händen zügig zu einem Teig verkneten. Den Teig kurz rasten lassen.

## 2 Frucht-Füllung:

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in 12 Stücke teilen. Die Zwetschken mit Würfelzucker füllen. Die Teigstücke flach drücken und die Zwetschken daraufgeben. Den Teig einschlagen und zu Knödeln rollen.

## 3 Zum Kochen:

Die Knödel im köchelnden Wasser garen. Wenn die Knödel aufsteigen noch ca. 4 Min. ziehen lassen. Die Knödel mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.

## 4 Butterbrösel:

Semmelbrösel mit brauner Butter, Zucker und Vanillin- Zucker verrühren und die gekochten Knödel darin wälzen.

5 Zum Bestreuen:

Die Zwetschken-Knödel vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- 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.