



Zeitaufwand

Zubereitung: 55 Minuten

Allergene

 A (Gluten)

 C (Eier)

 G (Milch)



Topfenknödel

Zutaten

- 250 g Topfen
- 180 g Mehl
- 50 g weiche Butter
- 1 Ei
- 1 EL Dr. Oetker Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- 10 kleine Marillen
- 10 Stk Würfelzucker
- 200g Semmelbrösel
- 100g Kristallzucker

Zubereitung

Schritt 1

Die Butter mit Vanille und Salz schaumig rühren. Das Ei mit Topfen und Mehl einrühren und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zu einer Kugel formen, abdecken und ca. 30 Minuten kühl rasten lassen.

Schritt 2

Kerne aus den Marillen entfernen. In jede Marille ein Stück Würfelzucker geben.

Schritt 3

Teig nochmals durchkneten, und in 10 gleich große Teile teilen. Flach drücken und Marillen auflegen, Teig zusammenschlagen und gut verschließen. Mit bemehlten Händen zu Knödeln formen und auf ein ebenfalls bemehltes Brett legen.

Schritt 4

In einem großen Topf leicht gesalzenes Wasser aufkochen. Marillknödel einlegen und 10– 13 Minuten leicht wallend ziehen lassen. Währenddessen ab und zu behutsam umrühren, damit sich die Knödel nicht anlegen.

Schritt 5

Semmelbrösel mit dem Zucker und etwas Butter in einer Pfanne erhitzen, bis der Zucker etwas Farbe bekommt (karamellisiert).

Make it Vegan!

Mit veganem Quark und Leinsamen als Geheimzutat kann auch dieses Rezept vegan zubereitet werden. Die genauen Anweisungen findest du unter dem QR-Code.



Nährwerte pro 100g

Eiweiss	15g
Fett	11g
Kohlenhydrate	34g
Kalorien	293 kcal / 1227 KJ

Guten Appetit!