

## Rezept 003 : Topfenknödel

### Zutaten :

80 Gramm Butter  
80 Gramm Gries  
90 Gramm Mehl  
1 ( ganzes ) Ei  
1 Eidotter  
1/4 Kilo Topfen mit 10% Fett  
1 Prise Salz  
1 Prise Vanillinzucker

### Was man sonst noch braucht :

Bröseln  
Butter ( oder Öl )

1 mittelgroßer Topf  
Pfanne  
Wasser  
noch eine Prise Salz  
Schüssel zum Herstellen des Topfenteigs  
Staubzucker zum Bestreuen

### Zubereitung :

Alle Zutaten vermengen und eine halbe Stunde rasten lassen.

Nun kleine Kugeln ( die Knödeln ! ) aus der Masse formen und in kochendes Salzwasser geben.

Nach etwa 10 bis 12 Minuten ( die Knödeln sollten "oben" schwimmen ) vorsichtig herausnehmen und abseihen.

In der Zwischenzeit in einer Pfanne die Butter zerlassen ( oder das Öl erhitzen ) und die Bröseln langsam goldbraun erhitzen.

Die abgeseihten Knödeln darin schwenken und mit Staubzucker bestreut servieren.

Fertig !

Diesen Teig kann man dazu verwenden, um zum Beispiel Marillenknödeln herzustellen - oder statt Marillen können es auch Erdbeeren oder Zwetschken oder sonstiges Obst sein.