

TOPFENKNÖDEL MIT BUTTERBRÖSEL & ZWETSCHKENRÖSTER



- 250 g Topfen (fein, 20%)
 - 2 Stk Ei
 - 2 EL Butter (weich)
 - 2 EL Butter für Brösel
 - 70 g Grieß (Hartweizengrieß)
 - 2 EL Semmelbrösel
 - 1 Prise Salz (für das Wasser)
 - 30 g Semmelbrösel (zum Wälzen)
- Zwetschkenröster
 - 160 g Zucker
 - 1 Stk Zitrone
 - 1 Stk Zimtrinde oder Zimtstange (klein)
 - 2 Stk Gewürznelken
 - 150 ml Wasser
 - 1 kg Zwetschken

ZUBEREITUNG

- Für die Topfenknödel den Topfen, Ei, Grieß, Semmelbrösel, und Butter in einer Schüssel zu einem festen Teig verarbeiten. Nun den Teig für ca. 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
- Aus dem Teig gleichgroße Knödel formen und im gesalzenen Wasser bei mittlerer Hitze für ca. 7 Minuten köcheln lassen.
- Dann die Semmelbrösel in einer Pfanne mit Butter unter rühren goldbraun anrösten.
- Zum Schluss die Knödel aus dem Wasser holen und in den Bröseln wälzen.
- Für den Zwetschkenröster zuerst Zucker, Zitronensaft, Zimtrinde oder Zimtstange und Gewürznelken im Wasser aufkochen.
- In der Zwischenzeit die Zwetschken waschen, entkernen und halbieren.
- Danach die Zwetschkenstücke ins kochende Wasser geben und zugedeckt weichdünsten – ca. 20 Minuten. Die Zwetschken sind fertig, wenn sich die Schale löst und sie anfangen zu zerfallen.
- Dann die Gewürze entfernen und den Zwetschkenröster auskühlen lassen, eventuell nochmals mit Zucker und Zitronensaft abschmecken und kalt oder warm servieren.



**Guten Appetit wünscht
Stefan Bolda**