Nah&Frisch



www.efko.at Professional

Topfenknödel mit efko Röster

Dessert Hausmannskost Herbst Österreichisch

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Für die Knödel Topfen, zimmerwarme Butter, Ei, Mehl, Grieß, Semmelbrösel mit einer Prise Salz zu einem Teig verarbeiten und danach 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
Aus dem Teig 10 Knödel formen und im heißen Salzwasser circa 10 Minuten sieden.
Für die Brösel 200g Semmelbrösel in 50g zerlassener Butter rösten. Die Knödel aus dem Wasser abseihen und in den Bröseln wenden.
Mit etwas Staubzucker bestreuen und efko Zwetschken Röster dazu genießen.
Mahlzeit!

Zutaten

- 250 g Topfen
- 50 g zimmerwarme Butter
- 1 Ei
- 3 EL Mehl
- 3 EL Grieß
- 3 EL Semmelbrösel
- 1 Prise Salz
- 200 g Semmelbrösel
- 50 g Butter
- 1 Glas efko Zwetschkenröster