Nah&Frisch



Kuner, Thea Kochbuch Nr. 18 | Professional

Himbeerknödel mit Kürbiskernöl

Dessert | Obst | Österreichisch | Süße Gerichte | Vegetarisch

Zubereitung

Margarine, Zucker, Salz, Vanillinzucker und Zitronenschale schaumig rühren. Topfen, Eier, Grieß und Weißbrotbrösel untermischen. Ca. 3 Stunden kalt stellen. Ein Stück vom Teig auf leicht bemehlten Händen flach drücken, zwei Himbeeren einlegen, einschlagen und zu einem Knödel formen. Im kochenden Salzwasser 12 bis 15 Minuten köcheln lassen. Kürbiskerne in der heißen Pfanne anrösten, Margarine zugeben, schmelzen lassen und mit Brösel und Zucker goldbraun rösten lassen.
Tipp: Anstelle der Weißbrotbrösel können auch Semmelbrösel verwendet werden.

Zutaten

- 3 dag Margarine
- 3 dag Staubzucker
- Prise Salz
- Schale von 1/2 Zitrone, abgerieben
- 1 Pkg. Topfen
- 2 Eier
- 3 dag Grieß
- 12 dag Weißbrotbrösel
- 16 Stk. Himbeeren
- Mehl zum Formen der Knödel
- 5 dag Kürbiskerne fein gehackt
- 10 dag Margarine
- 10 dag Semmelbrösel
- 1 EL Kristallzucker