



# TOPFENKNÖDEL MIT ZWETSCHGENRÖSTER



Für 4 Personen

## ZUTATEN

Für die Knödel:

170 g Weißbrot vom Vortag  
4 EL Semmelbrösel  
30 g weiche Butter  
30 g Puderzucker  
2 Eier  
½ Bio-Zitrone  
1 Vanilleschote  
250 g Quark

für den Röster:

500 g feste, halbierte Zwetschgen  
250 ml Rotwein  
100 g Zucker  
1 Zimtstange  
2 Nelken  
1 dünne Scheibe frischer Ingwer  
1 Bio-Orange  
1 Bio-Zitrone  
5 cl Zwetschgenwasser

3 EL geschmolzene Butter  
Zimt und Zucker  
1 gelochter, 1 ungelochter  
Garbehälter

## ZUBEREITUNG

Für die Knödel Weißbrot entrinden, in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne rösten. Abkühlen lassen. Butter und Puderzucker mit den Schneebeesen des Handrührgerätes schaumig schlagen, Eier nacheinander zugeben und weiterschlagen. Schale der Zitrone abreiben, Saft auspressen. Vanilleschote längs halbieren, Mark heraus schaben. Schote beiseite legen und später zum Zwetschgenröster geben. Weißbrotwürfel, Eiermasse, Vanillemark, Quark und Zitronenschale gut verrühren und 30 Minuten kühl stellen. Falls der Teig dann noch zu weich ist, Semmelbrösel dazugeben, bis sich Knödel formen lassen. Einen kleinen gelochten Garbehälter leicht buttern. Kleine Knödel formen und in den Garbehälter setzen.

Zwetschgen in einen ungelochten Garbehälter geben. Die Zitrusfrüchte dünn schälen. Rotwein, Zucker, Zitruschalen und Gewürze zu den Zwetschgen geben. Zwetschgen zusammen mit den Topfenknödeln bei 85 °C, Dampfgarstufe auf Einschubhöhe 2, ca. 15 Minuten garen. Nach dem Abkühlen das Zwetschgenwasser zum Röster geben.

Die Knödel mit dem Zwetschgenröster in tiefen Tellern anrichten. Über jeden Knödel etwas geschmolzene Butter gießen und mit Zimtzucker bestreuen.