



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 Schneebesens des Handrührgerätes schaumig schlagen, Eier nacheinander zugeben und weiterschlagen. Schale der Zitrone abreiben, Saft auspressen. Vanilleschotelängs halbieren, Mark herauschaben. Schote beiseite legen und später zum Zwetschgenröster geben. Weißbrotwürfel, Eiermasse, Vanillemark 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, Dampf garstufe 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.