



Monika's Topfenknödel

Zutaten:

für 4 Personen

250g Topfen (grob und trockener)

1 Ei

1 EL Grieß

1 EL Brösel

1 Prise Salz

100g Marzipan

Zubereitung:

Topfen, Ei, Grieß, Brösel und Salz gut vermengen und 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Aus Marzipan kleine Kugeln formen. Um die Marzipankugel die Topfenmasse geben und einen Knödel formen. Die Knödel in kochendes Salzwasser geben. Wenn die Knödel aufsteigen, sind sie fertig.

2 EL Butter schmelzen, 100g Brösel und 2 EL Staubzucker dazugeben – die Knödel darin wälzen.

Tipp:

Man kann die Knödel auch ohne Marzipan machen und auf Erdbeermark oder Heidelbeerkompott servieren.