

Topfenknödel mit Butterbrösel

The logo for Stiegl-Klosterhof LINZ is a circular emblem with a dashed border. Inside the circle, there is a red graphic of a staircase or steps above the text "Stiegl-Klosterhof" in a serif font, with "LINZ" in a smaller font below it.

Stiegl-Klosterhof
LINZ



Zutaten

Knödel:	Butterbrösel:
500g Topfen	100g Semmelbrösel
30g Butter zerlassen	80g Butter
2 Eier	30g Zucker
4EL Grieß	Zimt
2EL Maisstärke	
2EL Staubzucker	
1 Prise Salz	

Zubereitung

Topfen mit Butter und Eiern gut abrühren. Grieß, Maisstärke, Staubzucker und Salz zugeben und zu einer weichen Masse vermengen. 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.

Mit nassen Händen Knödel formen und in Salzwasser zehn bis 12 Minuten unter dem Siedepunkt gar ziehen lassen.

In einer beschichteten Pfanne Brösel in Butter unter ständigem Rühren anrösten. Kurz überkühlen lassen und Zimt einrühren.

Die abgetropften Knödel in den gerösteten Bröseln wälzen. Anrichten, mit Staubzucker bestreuen und mit Zwetschkenröster servieren.

