**TOPFEN MARILLENKNÖDEL**

**Zutaten:** 250 g Magertopfen

120 g griffiges Mehl

1 Ei

Etwas Zitronenschale

Marillen

Brösel

Zucker oder Sukrin (Erythrit vom Bioladen)

nach Wahl

**Zubereitung:**

* Topfen, Mehl, Ei und Zitronenschale rasch zu einem Teig verkneten
* Im Kühlschrank rasten lassen
* Teigstücke mit Marillen belegen und zu Knödel formen
* In leicht gesalzenem Wasser ca. 10 Minuten leicht kochen lassen
* Evtl. Brösel in einer beschichteten Pfanne rösten

Knödel darin wälzen und servieren

****

**TOPFEN MARILLENKNÖDEL**

**Zutaten:** 250 g Magertopfen

120 g griffiges Mehl

1 Ei

Etwas Zitronenschale

Marillen

Brösel

Zucker oder Sukrin (Erythrit vom Bioladen)

nach Wahl

**Zubereitung:**

* Topfen, Mehl, Ei und Zitronenschale rasch zu einem Teig verkneten
* Im Kühlschrank rasten lassen
* Teigstücke mit Marillen belegen und zu Knödel formen
* In leicht gesalzenem Wasser ca. 10 Minuten leicht kochen lassen
* Evtl. Brösel in einer beschichteten Pfanne rösten

Knödel darin wälzen und servieren

****