Fruchtknödel in Topfenteig

1/3 Teig

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Sommer



Zutaten

500 G	Topfen
220 G	Mehl
70 G	handwarme Butter
20	Eier
1 PRISE	Salz

Zubereitung

1. Butter mit Salz schaumig rühren.
2. Die Eier dazugeben.
3. Mehl und Topfen unterrühren bis der Teig glatt ist.
4. Den Teig für ca. 3 Stunden im Kühlschrank rasten lassen.

SEMINAR BÄUERINNEN

2/3 Zubereitung

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Sommer



Zutaten

Obst nach Wahl (zB. Marillen, Zwetschgen, Erdbeeren,...)	
170 G	Butter
150 G	Semmelbrösel
	Zucker nach Geschmack
	Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung

1. Früchte waschen und abtrocknen, nicht entkernen.
2. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen.
3. Mit einem Löffel Teig herausstechen, flach drücken,
   Frucht hineingeben und mit dem Teig umhüllen,
   drehen bis alles gut verschlossen ist.

   Wenn der Teig zu sehr klebt etwas Mehl dazu geben.
4. Die fertigen Knödel in leicht kochendes Wasser geben.
5. 10-15 Minuten ziehen lassen.
6. Vom Boden lösen, immer wieder vorsichtig umdrehen.
7. In einer Pfanne Butter schmelzen,
   Brösel und Zucker dazu geben, leicht bräunen.
8. Knödel abseihen.
9. In den Brösel wälzen.
10. Auf dem Teller mit Staubzucker bestreuen.

SEMINAR BÄUERINNEN

3/3 Zwetschgenröster

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Sommer



Zutaten

500 G	Zwetschgen
70 G	Kristallzucker
3 EL	Wasser
1	Zimtrinde
1 SCHUSS	Zitrone

Zubereitung

1. Zwetschgen waschen, halbieren, Kern entfernen.
2. Anschließend den Zucker, Wasser,
   dem Schuss Zitrone und die Zimtstange aufkochen.
3. Zwetschgen dazugeben und unter wiederholtem umrühren weichdünsten.
4. Wenn alles weich ist die Zimtstange entfernen und abkühlen lassen.