

# Topfenknödel im Nussmantel mit Zwetschenröster

## 1/5 Topfenknödel

Dauer: Mittel    Kategorie: Hauptspeisen Nachspeisen Vegetarisch    Saison: Ganzjährig

6 Stück



### Zutaten

|       |                             |
|-------|-----------------------------|
| 250 G | Topfen                      |
| 1     | Ei                          |
| 1 EL  | Flohsamenschalen (gemahlen) |
| 3 EL  | Gries                       |
| 10 G  | Zucker (optional)           |

### Zubereitung

1. Zutaten zu einem Teig verrühren und im Kühlschrank ca. 30 Minuten rasten lassen.
2. Für die Knödel den Teig in sechs Teile teilen, auf die Handfläche geben und Knödel formen.
3. Die Knödel ins Salzwasser legen und ca. 10 – 15 Minuten ziehen lassen.

Wichtig: Das Wasser darf nicht mehr kochen, wenn die Knödel im Wasser sind.

4. In der Zwischenzeit den Nussmantel zubereiten.
5. Wenn die Knödel an der Wasseroberfläche schwimmen, sind sie fertig.

Verwendet man gefrorenes Obst sollte man sie etwas länger ziehen lassen.

6. Aus dem Wasser nehmen, kurz abtropfen lassen, in den Nussbrösel wälzen mit Zimt dekorieren und genießen.

# Topfenknödel im Nussmantel mit Zwetschkenröster

## 2/5 Nussmantel

Dauer: Mittel    Kategorie: Hauptspeisen Nachspeisen Vegetarisch    Saison: Ganzjährig

6 Stück



### Zutaten

|       |                 |
|-------|-----------------|
| 50 G  | geriebene Nüsse |
| 50 G  | Semmelbrösel    |
| 10 G  | Zucker          |
| ETWAS | Butter und Zimt |

### Zubereitung

1. Die gemahlenen Nüsse, Semmelbrösel und Zucker mit etwas Butter kurz anrösten lassen.

# Topfenknödel im Nussmantel mit Zwetschkenröster

## 3/5 Variante Marillenknödel/Zwetschkenknödel

Dauer: Mittel    Kategorie: Hauptspeisen Nachspeisen Vegetarisch    Saison: Ganzjährig

6 Stück



### Zutaten

6 STUECK    Marillen oder Zwetschken

6 STUECK    Würfelzucker (optional)

### Zubereitung

1. Die gewaschenen und abgetrockneten Marillen/Zwetschken mit dem Teig ummanteln.
2. Wer möchte kann den Kern durch ein Stück Würfelzucker ersetzen.

# Topfenknödel im Nussmantel mit Zwetschkenröster

## 4/5 Feinschmeckervariante

Dauer: Mittel    Kategorie: Hauptspeisen Nachspeisen Vegetarisch    Saison: Ganzjährig

6 Stück



### Zutaten

6 STUECK    Nuss-Nougatschokolade (in Stücken)

### Zubereitung

1. Die Knödel werden mit Nuss-Nougatschokolade (in Stücken) gefüllt.

# Topfenknödel im Nussmantel mit Zwetschkenröster

## 5/5 Zwetschkenröster

Dauer: Mittel    Kategorie: Hauptspeisen Nachspeisen Vegetarisch    Saison: Ganzjährig

6 Stück



### Zutaten

|        |                    |
|--------|--------------------|
| 500 G  | Zwetschken         |
| 100 G  | Zucker             |
| 125 ML | Wasser             |
| ETWAS  | Nelkenpulver       |
| ETWAS  | Zimt               |
|        | Saft einer Zitrone |

### Zubereitung

1. Die Zwetschken entkernen, mit dem Wasser und den anderen Zutaten in einen Topf geben.
2. Aufkochen und immer umrühren, damit nichts anbrennt.
3. So lange rühren, bis die Zwetschken weich werden und sich die Schalen einzurollen beginnen.
4. In Schüsseln geben und warm servieren.