



**TOPFEN KNÖDEL**

Topfen Knödel ist eine beliebte österreichische Spezialität. Mit einem Zwetschen Kompott rundet es mit dem süß sauren Geschmack das Dessert ab.

Arbeitszeit: 30min

Niveau: mittel

### Zutaten für 4 Personen

- 185g Topfen ( Quark abgehangen)
- 30g Butter weich
- 2 Stk. Ei
- 80g Paniermehl
- 1/2 Tl. Vanillezucker
- Limettenzesten
- Panade: 50g Butter schmelzen, 4 EL.Paniermehl und 1 EL Zucker beigegeben.

### Vorbereitung

- 400g Quark mind. 6h bis zu 24h abhängen lassen. Am besten in ein Tuch oder Kaffeefilter in ein Sieb legen und das ganze in einen Topf aufhängen.

### Zubereitung

- ✓ Topfen, Butter und Eier in den Mixbecher geben, auf Stufe 3, 1min mixen im Thermomix.
- ✓ Die restlichen Zutaten beigegeben und auf Stufe 3 nochmals 10 Sek. mixen.
- ✓ Die Masse mit einem Glaceausstecher portionieren in ca. 50g und Kugeln drehen.
- ✓ Leicht gesalzenes Wasser aufkochen und die Knödel hinein geben. bei mittlerer Hitze, nicht sprudelnd kochen bis sie oben auf schwimmen. Dann noch eine Minute ziehen lassen.
- ✓ Die Knödel in der Panade drehen und noch warm geniessen. Dazu passt ein Zwetschgen- oder Beerenkompott