



Topfenknödel

Zubereitung

Aus der zimmerwarmen Butter, dem Mehl, Ei, Salz, Zucker und dem Topfen einen geschmeidigen Teig zubereiten. Die Marillen entkernen und je nach Geschmack ein Stück Würfelzucker reingeben. Den Teig nicht zu dünn ausrollen und in ca. 10 cm große schneiden. Auf jedes eine Marille setzen und diese zu einem Knödel formen. In siedendes, leicht gesalzenes Wasser geben und ca. 10 köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Brösel zubereiten. Die Butter zerlassen und den Zucker und die Brösel goldgelb rösten lassen. Die fertigen Knödel darin wälzen und mit Staubzucker bestreut servieren. **Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Anna Salmhofer.**

Zutaten

1 Ei

1 Prise Salz

1 EL Zucker

15 dag Mehl

Marillen

Für die Brösel:

7 dag BONA Pflanzenöl

6 dag Zucker

6 dag Brösel