

Topfen-Knödel

Für zwei Personen

30 g weiche Butter	250 g Quark, 20 %	50 g Mehl
60 g Paniermehl	50 g Puderzucker	75 g geriebener Mohn
1 Ei	Salz	

Für die Topfenknödel die weiche Butter mit Quark, Mehl, Bröseln, Ei und einer Prise Salz mischen und kurz ruhen lassen. Aus der Masse anschließend Topfenknödel formen und diese in kochendes, leicht gesalzenes Wasser legen. Die Knödel für circa zehn Minuten zugedeckt bei kleiner Flamme ziehen lassen. Danach den Mohn mit dem Puderzucker vermengen und die fertigen Knödel darin wälzen.

Anna Stocsits am 20. November 2014