

# Topfen-Grießknödel mit Zwetschgen-Röster, Butter-Brösel

Für zwei Personen

## Für die Knödel:

250 g Quark, 20%	60 g Butter	100 g Weizengrieß
50 g Zucker	1 Ei	1 Schuss brauner Rum
Salz		

## Für den Zwetschgenröster:

500 g Zwetschgen	1 Zitrone	100 g Gelierzucker
1 cl Zwetschgenbrand	1 Zimtstange	1 Prise gemahlene Gewürznelken

## Für die Butterbrösel:

80 g Butter	100 g Semmelbrösel	3 EL Zucker
1 EL Puderzucker	1 TL gemahlener Zimt	

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Eine Prise Salz, etwas Zucker und einem Schuss Rum ins Wasser geben.

Für die Topfengrießknödel Weizengrieß in eine Schüssel geben und leicht salzen. Butter schmelzen und in den gesalzenen Grieß einrühren. Ei hinzugeben, unterrühren und anschließend alles mit Quark vermengen. Masse circa 20 Minuten kühl stellen. Aus dem Teig golfballgroße Knödel formen und circa acht bis zehn Minuten in dem aufgesetzten Wasser kochen.

Für den Zwetschgenröster Zwetschgen entkernen. Zitronenschale abreiben. Zwetschgen mit Gelierzucker, etwas Wasser, Zimtstange, Zitronenabrieb, Zwetschgenbrand, sowie gemahlene Nelken in einem Topf zum Kochen bringen und einreduzieren.

Für die Butterbrösel Butter in einer Pfanne schmelzen, Semmelbrösel dazu geben, mit Zimt und Zucker abschmecken und goldgelb rösten.

Knödel aus dem Wasser schöpfen, in den Bröseln wälzen und mit Zwetschgenröster auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Karin Weber am 05. Oktober 2015