

# Mit Sig gefüllte Topfen-Knödel und Holdermus

## Für zwei Personen

### Für den Topfenteig:

250 g Topfen	1 kleines Ei	20 g Butter
1 Zitrone, (Abrieb)	1 Vanilleschote	50 g Mie de pain
15 g Mehl	25 g Zucker	1 Prise Salz

### Für die Fülle:

50 g Sig (karamel. Molke)

### Für die Brösel:

50 g Brotbrösel	50 g Butter	30 g Zucker
½ TL gemahlener Zimt	1 Prise Salz	

### Für die Fertigstellung:

1 Schuss Milch

### Für das Holdermus:

150 g TK-Holunderbeeren	30 g Zucker
-------------------------	-------------

### Für die Garnitur:

Puderzucker

## Für den Topfenteig:

Die Butter in einen Topf geben und schmelzen. Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Topfen mit flüssiger Butter, Zitronenabrieb, Ei, etwas Vanille, Mie de pain, Mehl, Zucker und Salz zu einem glatten, gut formbaren Teig kneten. Wichtig ist, dass der Topfen sehr trocken ist. Wenn nötig, den Topfen in ein Tuch einschlagen, in ein Sieb legen und einige Stunden im Kühlschrank abtropfen lassen.

## Für die Fülle:

Aus dem Sig kleine Knödelchen formen und mit dem Topfenteig ummanteln.

## Für die Brösel:

Butter erhitzen bis sie beginnt zu schäumen. Brösel, Zucker, Salz und Zimt hinzugeben und gut durchrühren.

## Für die Fertigstellung:

In einem Topf reichlich Wasser erhitzen, einen Schuss Milch hinzugeben und die Knödel darin etwa 8 Minuten ziehen lassen. Wichtig: Das Wasser darf nicht kochen. Knödel aus dem Wasser heben und vorsichtig in den Zuckerbröseln wälzen.

## Für das Holdermus:

Holunderbeeren mit 60 g Wasser und Zucker aufkochen und einige Minuten köcheln lassen.

## Für die Garnitur:

Knödel mit Puderzucker bestäuben.

Milena Broger am 16. Januar 2023