

Damit formst du Knödel für 4 Personen

  
GOURMET  
KIDS



› Bio-Topfenknödel ‹

Dein Rezept

[www.gourmet-kids.at](http://www.gourmet-kids.at)

## > Bio-Topfenknödel <

### Das brauchst du für die Knödel:

- 1 kg Bio-Topfen
- 4 Bio-Eier
- 120 g Bio-Butter
- 280 g Bio-Grieß
- 60 g Bio-Semmelbrösel
- 1 Prise Salz (Kochwasser)

### für die Brösel:

- 120 g Bio-Semmelbrösel
- 60 g Bio-Butter
- 60 g Zucker

### So einfach geht's:

1.

Gib alle Zutaten für die Knödel in eine Schüssel, vermenge sie gut miteinander und lass sie anschließend für ca. 30 Minuten im Kühlschrank quellen.

2.

Forme nun aus dem festen Teig gleichgroße Kugeln. Mit befeuchteten Händen klebt weniger vom Teig auf den Händen.

3.

Stelle einen Topf mit leicht gesalzenem Wasser auf den Herd und lasse die Knödel darin 8-10 Minuten köcheln.

4.

Röste währenddessen in einer Pfanne Brösel, mit Butter und Zucker goldbraun an.

5.

Sind die Knödel fertiggekocht, kannst du sie direkt aus dem Topf in den Bröseln wälzen.

„Mir schmeckt's am besten mit etwas Staubzucker und einem Klecks Beerensauce. Und dir?“

