Topfenknödel

Kategorien:	Buffets, Desserts, Obstküche, Single, Snacks, Süße Hauptgerichte, Vegetarisch
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

250 g Topfen
50 g Butter
1 Ei
120 g Grieß
Prise Salz
zerlassene Butter
geriebener Lebkuchen

Zubereitung

Den Topfen passieren, die Butter mit dem Dotter und etwas Salz schaumig rühren und mit dem Topfen vermengen.
Das Eiklar zu festem Schnee schlagen .
Abwechselnd mit dem Grieß unter die Topfenmasse rühren und eine Viertelstunde rasten lassen.
Aus dem Teig kleine Knöderl formenund in leicht gesalzenem Wasser15 minuten lang kochen.
Dann vorsichtig herausnehmen und mit heißer Butter und geriebenem Lebkuchenanrichten.
Dazu paßt herrlich ein Kompott.