

# 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 Knödel formen und in leicht gesalzenem Wasser 15 Minuten lang kochen. Dann vorsichtig herausnehmen und mit heißer Butter und geriebenem Lebkuchen anrichten. Dazu paßt herrlich ein Kompott.