Kirschenknödel aus Topfenteig

Kategorien: Obstküche, Süße Hauptgerichte
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

25 dag Magertopfen
1 Ei
7 dag Margarine
15 dag Mehl
etwas Zucker
1 Prise Salz
Kirschen (auch aus dem Glas)
etwas Öl zum anrösten der Bröseln
Bröseln
Staubzucker
ev. etwas Grieß für den Teig

Zubereitung

Den Topfen mit dem Ei, der Margerine und dem Zucker gut abrühren. (Knethaken von Mixer oder Küchenmaschine!)
Mehl und Salz beifügen.
Mit dieser festen Masse werden die Kirschen umhüllt. (Finger mit Mehl einreiben und Knödel auch, sonst pickt alles!)
Salzwasser stark erhitzen (nicht kochen!) und die Knödel einlegen.
Achtung: Wasser darf während die Knödel drin sind, NICHT kochen, sonst zerfallen sie!
Salzwasser darf nur sieden (höchstens einmal aufkochen lassen!) und die Knödeln ziehen nur kurz drinnen.
Wenn sie oben schwimmen, sind sie noch nicht fertig, also Geduld.
Während die Knödel kochen, röste die Brösel in etwas Öl, oder Butter an. (Achtung - mittlere Flamme, da sie schnell anbrennen können!)
Füge gesiebten Staubzucker hinzu.
Die fertigen Knödel im Brösel-Zuckergemisch wälzen, oder bestreuen und mit Kompott oder Röster noch heiß servieren.

Tip: Für den Teig eher mehr Mehl verwenden, damit die Knödel beim Kochen nicht zerfallen.
Tip2: In den Topfenteig gib ruhig genug Zucker rein, sonst schmeckt das ganze relativ fad.

Tip3: Damit die Knödeln beim Kochen nicht zerfallen, kannst Du in den Teig ein bisschen Grieß reinstreuen!