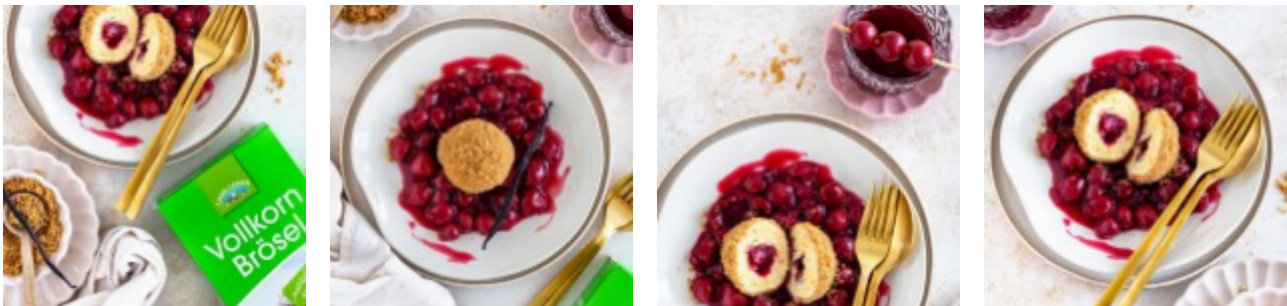


Kirsch-Topfenknödel mit Vanillebrö'seln

Süße Knödel sind ein Gericht, das meist bei Groß und Klein auf Begeisterung stößt. Gott sei Dank gibt es unglaublich viele köstliche Variationen an süßen Knödeln. Eine davon sind diese Kirsch-Topfenknödel mit Vanillebrö'seln.



Rezept

12 Knödel

Vorbereitung: 10 Minuten

Ruhezeit: 60 Minuten

Kochzeit: 30 Minuten

Zutaten:

Kirsch-Topfenknödel:

- 500 g Kirschen im Glas
- 500 g Magertopfen
- 50 g Butter, zimmerwarm
- 4 EL Weizengrieß
- 4 EL **LAND-LEBEN Vollkornbrösel**
- 6 EL Weizenmehl
- 2 Eier, Größe M
- Prise Salz

Vanillebrose:

- 60 g Butter
- 100 g **LAND-LEBEN Vollkornbrösel**
- 1 Pkg. Vanillezucker
- Mark einer Vanilleschote

Kirschkompott:

- restliche Kirschen
- 2 TL Stärke

Zubereitung:

Für den Topfenteig alle Zutaten verrühren und abgedeckt im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.

Kirschen abgießen, dabei den Saft auffangen und anschließend abtropfen lassen.

Die Knödel können in leicht wallendem Wasser oder auch im Dampfgarer zubereitet werden. Wer sich für den Topf entscheidet, stellt ihn jetzt mit reichlich Wasser auf den Ofen.

Nun den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und mit befeuchteten Händen jeweils eine Portion Teig entnehmen. Mit dem Handrücken flach drücken, je 3 Kirschen in die Mitte setzen, einen Knödel formen und den Teig dabei gut verschließen. So lange wiederholen, bis der ganze Teig aufgebraucht ist.

Die Knödel ca. 15-20 Minuten in leicht wallendem Wasser ziehen lassen oder im Dampfgarer 15 Minuten dämpfen.

In der Zwischenzeit, für die Vanillebrösel, die Butter in einer großen Pfanne schmelzen.

LAND-LEBEN Vollkornbrösel, Vanillezucker sowie das Mark einer Vanilleschote zugeben und unter ständigem Rühren bei kleiner Hitze anrösten.

Die restlichen Kirschen mit dem Kirschsafte in einen kleinen Topf geben und zum Kochen bringen. 4 Esslöffel Kirschsafte mit 2 TL Stärke verrühren, zu den Kirschen in den Topf geben und einrühren. 3-4 Minuten köcheln lassen.

www.land-leben.com