

Topfen Preiselbeer Knödel

Diese köstlichen Topfen Preiselbeer Knödel passen perfekt zu den herbstlichen Temperaturen.







Rezept

4 Portionen (8 Knödel)
30 Minuten
einfach

Zutaten:

Für die Knödel:

- 1 Pkg. Mehlspeistopfen (entspricht 275 g)
- 75 g Butter (weich)

- 1 Ei (Größe L)
- 135 g Weizenmehl (universal)
- 100 g Preiselbeermarmelade

Für die Brösel:

- 2 EL Butter
- 150 g LAND-LEBEN Vollkorn-Brösel
- ¼ TL Zimt
- 2 EL Zucker

Zum Garnieren:

- Etwas Preiselbeermarmelade
- Staubzucker

Zubereitung:

Für die Knödel: Den Mehlspeistopfen mit weicher Butter, dem Ei und dem Mehl zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und Scheiben abschneiden. Die Scheiben mit den Fingern etwas auseinanderziehen und je einen Esslöffel Preiselbeermarmelade in die Mitte der Scheibe streichen. Den Teig zu runden Knödeln formen.

Reichlich Wasser mit einer Prise Salz zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und die Knödel für acht bis zehn Minuten darin sieden, bis die Knödel oben schwimmen.

Für die Brösel: Die Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Vollkorn Brösel mit Zucker und Zimt vermischen, in die Pfanne geben und unter Rühren auf mittlerer Hitze kurz anrösten. (Achtung: verbrennt leicht!).

Die Brösel auf Tellern verteilen, die Knödel daraufsetzen. Mit etwas Preiselbeermarmelade sowie mit Staubzucker garniert servieren.

TIPP:
Die Knödel können alternativ im Dampfgarer zubereitet werden.

www.land-leben.com

© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH