

Topfenknödel



Zutaten: 250g Topfen, 100g Grieß, 70g Butter, 2 Dotter, 1Prise Salz

Butter, Topfen und Eidotter schaumig rühren, Salz und Grieß dazu mengen und eine halbe Stunde ziehen lassen. Aus der Masse kleine Knödel (ein Esslöffel voll) formen, in kochendes Salzwasser (leicht wallend) einlegen und 15 Minuten ganz leicht kochen, oder ziehen lassen. Mit zerlassener Butter und Zucker oder wie auf dem Bild in abgerösteten Brösel gerollt zu Tisch bringen und Zwetschkenröster dazu reichen.