



Topfenknödel Trilogie

Rezept von Boandlkramer BBQ - Ausgabe 1-2018

Zutaten

- 250 g Topfen (Quark)
- 80 g Butter
- 1 Eigelb
- 1 Eiweiß
- 2 EL Zucker
- 80 g Weichweizengrieß
- 50 g Mehl t
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Gewürzucker

Marillenknoedel:

4 Marillenhälften (Aprikosen)
frisch oder aus der Dose,
10 g Marzipan,
5 EL Semmelbrösel, 50 g Butter,
3-5 EL Weichweizengrieß

Mohnknödel:

4 TK-Himbeeren, 5 EL Gewürz-
zucker nach Wahl, 5 EL gemahlener
Mohn

Steirische Apfelknödel:

1 säuerlicher, geschälter
und entkernter Apfel, 5 EL
Rohrohrzucker, 1 EL Zimt,
100 g gehackte Mandeln,
25 g Butter, 5 EL Semmel-
brösel, 1 EL Zitronensaft

Für den Fruchtspiegel:

- 250 g TK-Himbeeren
- 25-50 g Rohrohrzucker
- 2 EL Speisestärke
- 2 EL Marillenlikör
- 5 EL Glühwein oder
Apfelsaft
- 1 Prise Gewürzucker
nach Wahl

Zubereitung

>> Für den Grundteig Eigelb und Butter schaumig rühren, Mehl, Salz, Grieß, Gewürzucker und Topfen unterrühren. Eiweiß mit Zucker steif schlagen und unter die Teigmasse heben. Teig in 6 gleiche Teile teilen. Für die Marillenknoedel die Aprikosenhälften mit dem Marzipan füllen und mit den anderen beiden Hälften verschließen. Jede Aprikose mit je 1 Teil Grundmasse ummanteln und zum Knödel formen. Für die Mohnknödel je 2 Himbeeren mit dem Teig ummanteln. Für die Steirischen Apfelknödel den Apfel in kleine Würfel hacken und mit Zitronensaft vermischen. Die Apfelstücke und den Weichweizengrieß in die Knödelgrundmasse einarbeiten und zu zwei Knödeln formen. Alle 6 Knödel in leicht gesalzenes, siedendes Wasser geben und gut 10-15 Minuten ziehen lassen. Währenddessen für die Marillen- und Steirischen Apfelknödel die Butter im Deckel schmelzen und die Semmelbrösel anrösten, bis sie leicht braun sind, dann auf einem flachen Teller beiseite stellen. Für die Steirischen Apfelknödel Zucker und Zimt vermischen und ebenfalls auf einem flachen Teller beiseite stellen. Die gehackten Mandeln kurz im Deckel ohne Zugabe von Fett leicht anrösten und auch auf einen flachen Teller geben. Für die Mohnknödel den Gewürzucker und den Mohn auf zwei flache Teller verteilen. Die fertigen Knödel jeweils in den passenden Toppings wälzen.

Für den Soßenspiegel die Himbeeren im Topf erhitzen und mit Marillenlikör ablöschen, Zucker und Gewürzucker hinzugeben und unter Rühren auflösen lassen. Die Stärke mit dem Glühwein klumpfrei verrühren und nach und nach zum Andicken zur Soße geben. Die Knödel auf dem Soßenspiegel platzieren und nochmals für gut 5-10 Minuten im DO bei leicht geöffnetem Deckel aufwärmen, danach mit den übrigen Bröseln und gerösteten Mandeln dekorieren.