

Topfenknödel mit Mohnfüllung



Zutaten:

(für 12-16 kleine Knödel)

Topfenknödel

- 800 g gepressten Topfen oder Quark (10-20%) – gut auspressen im Tuch (über Nacht abtropfen lassen)
- 250 g Semmelbrösel
- 80 g Butter
- 80 g Puderzucker
- 4 Eigelb (M)
- 2 Vollei (M)
- 1 EL Stärke
- 2 EL Grieß
- Vanillemark einer Schote
- 2 TL Zitronenschalenabrieb



Mohnfüllung

- 100 g Mohn, gemahlen (plus ca. 20 g für die Brösel zum Wälzen)
- 75 g Puderzucker (plus ca. 20 g für die Brösel zum Wälzen)
- 50 g Butter, weich
- Mark einer Vanillestange (oder etwas Vanillezucker)
- 1 Ei
- Wer möchte: 2 cl Birnengeist

Für die Mohnbrösel

- 40 g Mohn, gemahlen
- 40 g Semmelbrösel (plus ca. 20 g für die Brösel zum Wälzen)
- 40 g Puderzucker

Zubereitung

Für die Mohnbrösel den Puderzucker, Semmelbrösel und gemahlene Mohn vermischen.

Für die Topfenknödel die Butter, Puderzucker und Eier schaumig schlagen. Den gut ausgepressten Topfen bzw. Quark, Semmelbröseln, 1 EL Stärke, 2 EL Grieß, Vanillemark und etwas Zitronenabrieb untermischen. Die Masse 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung 100 g gemahlene Mohn, 75 g Puderzucker, 50 g weiche Butter, Vanillemark, 1 Ei und 2 cl Birnengeist gut vermischen.

Vom Knödelteig mit der Hand kleine Knödel von ca. 80 g formen, platt drücken und in die Mitte etwas Mohnfüllung geben. Mit der Knödelmasse umhüllen. Den Knödel wieder rundformen.

Die Knödel ins siedende, leicht gesalzene Wasser geben und ca. 20-25 Minuten ziehen lassen. Alternativ im Dampfgarer 25 Minuten bei 95 Grad dämpfen. Mit der Schaumkelle herausnehmen, in Mohnbröseln wälzen und warm servieren.

Tipp: Dazu schmeckt Birnen- oder Apfelkompott und Vanillesoße.