Fruchtgenuss im Topfenteig!

Frisch, fruchtig und herrlich unkompliziert: Diese Knödel sind die perfekte Bühne für saisonales Obst und zeigen, wie einfach sommerlich leichter Genuss aus regionalen Zutaten entstehen kann.

Zutaten für ca. 8 große Knödel oder 12 kleinere Knödel

Topfenteig:

- 250 g Topfen (abtropfen lassen)
- 150 g Mehl, griffig
- 1-2 EL Grieß
- 1 Ei
- 70 g Butter, zerlassen (überkühlt)
- Prise Salz

Zum Füllen:

Obst nach Wunsch (Erdbeeren, Kirschen, Marillen, Ringlotten etc.)

Zum Wälzen:

- 70-100 g Butter
- 150 g Semmelbrösel (alternativ geriebene Nüsse, Kürbiskerne, Mohn…)
- Zucker nach Geschmack

Und so wird´s gemacht:

- Alle Zutaten für den Teig rasch zu einem glatten Teig verkneten, zugedeckt 30-60 Minuten kalt rasten lassen.
- Obst waschen, trocknen, ggf. entkernen und nach Belieben zusätzlich noch mit Würfelzucker, Marzipan oder Schokolade füllen.
- Teig auf bemehlter Fläche zu einer Rolle formen, in Scheiben schneiden und flach drücken. Früchte einhüllen, gut verschließen und zu Knödeln formen.
- In leicht wallendem Salzwasser 10–15 Minuten (je nach Größe) garen.
  Zu Beginn einmal vorsichtig bewegen.
- Für die Brösel Butter schmelzen, Brösel darin goldbraun rösten, leicht zuckern.
- Knödel abtropfen lassen, in den Bröseln wälzen und mit Staubzucker servieren.

Tipps für's bessere Gelingen:

- Falls der Teig zu weich ist: etwas Mehl oder Grieß einarbeiten.
- Aromatisieren nach Geschmack mit Vanille, Zitronenschale, Zimt oder Kakao.
- Topfenteig kann auch für pikante Knödel oder Schupfnudeln verwendet werden, zB. in Kräuterbröseln wälzen.

Vorratstipp:

Die rohen Knödel einzeln vorfrieren, dann verpacken. Gefroren direkt ins kochende Salzwasser geben und wie gewohnt garen.