

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Topfenknödel mit Beerenröster

Zutaten

(4 Personen)

Für die Topfenknödel

- 35 g Butter
- 3 EL Staubzucker
- 300 g Topfen
- 2 Eier
- 70 g Mie de Pain (Weißbrotbrösel)
- 40 g Semmelbrösel zum Wälzen

Für den Beerenröster

- 2 EL Staubzucker
- 20 ml Weißwein
- 1 Vanilleschote
- 500 g Beeren frisch oder TK
- 15 g Butter

Quelle: ORF extra

Zubereitung

25 g Butter mit Staubzucker schaumig rühren. Anschließend den Topfen und die Eier unter ständigem Mixen nach und nach beimengen. Danach die Brotbrösel einarbeiten.

Nun diese Masse 30 min im Kühlschrank rasten lassen.

Für den Beerenröster

In einem Topf den Zucker leicht karamellisieren lassen, bis dieser hellbraun ist. Dann mit dem Weißwein ablösen und ein paar Minuten einkochen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Eine Vanilleschote aufschneiden, das Mark entnehmen und dem Staubzucker beigeben.

Dann die Beeren hinzufügen und auf mittlerer Stufe 10 bis 15 min einkochen lassen. Zum Schluss mit ein wenig kalter Butter binden, dann aber nicht mehr aufkochen lassen.

Für die Topfenknödel

In einer Pfanne die übrigen 10 g Butter erhitzen und darin die Semmelbrösel mit etwas Zucker auf moderater Hitze anrösten.

Die Masse nun mit einem Eisportionierer formen und 8 min im kochenden Salzwasser ohne Deckel ziehen lassen.

Die Knödel nun in den Bröseln rollen und auf dem Beerenröster anrichten. Mit Butterbrösel und Staubzucker verfeinern und mit Sauerklee und Stiefmütterchen verzieren.