

TOPFENKNÖDEL MIT KIRSCHEN

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

Topfenknödeln:

- 500 g Topfen / Quark
- 30 g Sonnenblumenöl
- 220 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- etwas Butter
- Semmelbröseln / Paniermehl

Kirschkompott:

- 500 g Kirschen
- 1/4 l Kirschensaft
- 1 EL Honig
- etwas Stärkemehl
- 1 Zimtstange

zum Bestreuen:

- 2 EL Puderzucker / Staubzucker

Zubereitung:

Den Topfen durch ein Sieb streichen. Danach mit dem Ei, einer Prise Salz, dem Mehl und Sonnenblumenöl zu einem glatten Teig verarbeiten. Knödel formen, diese in leicht gesalzenem kochendem Wasser ca. 10-15 Minuten (je nach Größe) bei niedrigster Temperatur ziehen lassen. Butter in einer Pfanne zergehen lassen, Semmelbrösel darin goldbraun rösten. Die fertig gegarten Knödel in den gerösteten Semmelbröseln wenden.

Für das Kirschkompott, die Kirschen waschen, entstielen und entkernen. 3 EL vom Kirschsaft mit Stärkemehl verrühren, den restlichen Kirschensaft gemeinsam mit den Kirschen, dem Honig und der Zimtstange in einem Topf aufkochen lassen, verrührtes Stärkemehl zugeben und etwas eindicken lassen. Zimtstange nach dem Kochen entfernen und kühl stellen. Topfenknödel mit Staubzucker bestreuen und gemeinsam mit dem Kirschenkompott servieren.