



## Topfenknödel auf Fruchtspiegel

---

### Zutaten:

Für die Topfenknödel:

180 g griffiges Mehl

30 g Grieß

370 g magerer Topfen

3 Dotter

2 EL Sauerrahm

Salz

45 g Butter

abgeriebene Schale einer halben Zitrone

160 g Semmelbrösel

80 g Butter

Staubzucker zum Bestreuen

Für den Fruchtspiegel:

200 g saisonales Obst (auch tiefgefroren möglich)

ca. 100 g Staubzucker

Saft von 1 Zitrone

1 Pkg. Vanillezucker



### **Zubereitung:**

Mehl und Grieß auf eine Arbeitsplatte häufen und in der Mitte eine Mulde drücken. Topfen, Dotter, Sauerrahm und Salz in die Mulde geben. Geriebene Zitronenschale beifügen und Butter in Flöckchen rundum verteilen. Alle Zutaten zu einem glatten, geschmeidigen Teig verarbeiten und 20 Minuten rasten lassen. Danach zu einer 5 cm dicken Rolle formen, kleine Stücke abschneiden und Knödel formen. Alle Knödel gleichzeitig in siedendes Salzwasser einlegen. Nach etwas 2 Minuten die Knödel vorsichtig vom Boden lösen. Sobald das Wasser stärker aufzuwallen beginnt, die Hitze reduzieren und die Knödel 4 - 6 Minuten langsam weiterkochen lassen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Semmelbrösel darin goldbraun rösten. Die fertig gegarten Knödel mit einem Knödelschöpfer aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und in den gerösteten Semmelbröseln wälzen.

Für den Fruchtspiegel Obst putzen, waschen und mit dem Staubzucker pürieren. Das Obstpüree nach Belieben süßen und mit Zitronensaft und Vanillezucker abschmecken.

Tipp: Sehr hübsch ist es, wenn für den Fruchtspiegel zwei verschiedenfarbige Obstarten (z.B. Zwetschke und Apfel) getrennt püriert werden. Alternativ dazu kann man als Kontrastfarbe auch flüssiges Schlagobers verwenden. Das dunklere Fruchtspüree auf einem Teller anrichten, dann das hellere oder das Schlagobers in die Mitte geben und mit einer Gabel durch das dunkle Püree ziehen.