

Koch- und Backrezepte aus dem Genussland Oberösterreich

Mit den extra für Sie zusammengestellten Koch- und Backrezepten ist gutes Gelingen garantiert.
Da macht Kochen Freude!

Topfenknödel mit Zwetschenröster

Zutaten

- 600 g Topfen (20 %)
- 20-40 g Feinkristallzucker
- ca. 120 g entrindetes, altbackenes Weißbrot oder Toastbrot, in kleine Würfel geschnitten, ersatzweise Knödelbrot, je nach Feuchtigkeit des Topfens (beim gekauften Knödelbrot unbedingt die Brösel aussieben, die Masse würde zu fest werden)
- 2 Eier
- 1 Dotter
- Prise Salz
- 40 g sehr weiche oder zerlassene Butter
- 10 ml Zitronensaft etwas unbehandelte, fein geriebene Zitronen-, Limetten- oder Orangenschale
- 10 ml Rum Butterbrösel süß zum Wälzen
- Staubzucker zum Bestreuen



Rezept erstellt und zur Verfügung gestellt von: Alexander Höss-Knakal Ingrid Pernkopf

Zubereitung

- Mit dem Schneebesen Butter, Eier und Dotter verrühren, restliche Zutaten zugeben, gut vermengen (am besten mit dem Knethaken oder Bischof der Küchenmaschine), Masse ca. 2-3 Stunden im Kühlschrank kühlen lassen.
- Vorzugsweise mit leicht angefeuchteten Händen kleine Knödel formen. Eventuell Probeknödel kochen.

- Die Knödel in kochendes Salzwasser einlegen, Hitze zurückschalten und ca. 12-15 Minuten, je nach Größe, mehr ziehen als wallend kochen lassen.
- Vor dem Herausnehmen nochmals kurz aufkochen lassen, die Knödel werden dadurch besonders locker und flaumig. Wichtig:
- Die Masse unbedingt lange genug rasten lassen, nur so bekommen die Knödel die nötige Bindung.
- Wird die Masse ohne Rastzeit sogleich verarbeitet, dann unbedingt in eine Serviette einschlagen und als Serviettenknödel kochen.
- Die Knödel mit einem Lochschöpfer herausnehmen, auf einem Baumwolltuch oder Küchenpapier gut abtropfen lassen, in Butterbröseln wälzen und mit Staubzucker bestreut servieren.

Kochzeit: ca. 12-15 Minuten

Variationsmöglichkeiten

- Geschmackliche Abänderung durch Beigabe von Orangenschale und Orangenlikör.
- In die Knödelmitte Schokoladetrophen, Nougatstücke oder Marzipanstücke eindrücken.
- Knödel in Kokosflocken wälzen und mit Fruchtsauce reichen. Eventuell mit zerlassener oder Nussbutter beträufelt servieren.
- In einer Pfanne Honig erwärmen und die Knödel darin kurz schwenken, in Butterbröseln oder Kokosflocken wälzen.
- Mit hausgemachtem Marillen-, Zwetschken-, Pfirsich-, Nektarinen-, Hollerröster, Apfelmus oder diversen Früchtespiegeln aus Himbeer-, Erdbeer-, Brombeer- oder Früchtepüree der Saison servieren.
- Unter die Topfenmasse etwas fein gemahlene Nüsse, Kürbiskerne oder Mohn mengen.

Tipp

Das Brot soll unbedingt altbacken sein, weiches Brot saugt zu wenig Feuchtigkeit der Zutaten auf und die Masse würde sich im Wasser auflösen

*Das Genussland Oberösterreich wünscht Ihnen
Guten Appetit !!*

Genussland-Produkte finden Sie unter www.genussland.at

Weitere Informationen:

Genussland Oberösterreich

Oberösterreich Tourismus Information
Freistädter Straße 119, 4041 Linz, Austria
Tel.: +43 732 221022
E-mail: info@genussland.at

