

Lorenz SNACKS FOOD & DRINKS



Topfen Marillen Knödel

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 Minuten

MENGE: 3 Portionen

ZUTATEN

Für die Knödel:

250 g Magertopfen

1 Ei {Größe L}

70 Butter {weich}

140 g Mehl

6 kleine Marillen {entkernt}

1 EL Butter

140 g Semmelbrösel

1 Packung LORENZ Cashews



ZUBEREITUNG

Für den Topfenteig die Butter und das Ei in einer Schüssel verrühren. Danach den Topfen, Mehl und Salz hinzugeben und gut durchkneten bis ein Teig entsteht. Den Teig in 6 gleich große Stücke aufteilen und mit bemehlten Händen die einzelnen Teigteile zu einer flachen runden Teigscheibe drücken.

Die Marillen gut waschen, abtrocknen und halbieren - dabei den Kern entfernen und die beiden Marillenhälften wieder zusammensetzen.

Nun jeweils die beiden Marillenhälften auf die runden, flachgedrückten Teigstücke geben und mit dem Teig zu einem Knödel formen - die Marillenstücke sollten komplett vom Teig umhüllt sein.

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen, die Marillenknoedel ins Wasser geben und schwach siedend für rund 10 - 12 Minuten gar kochen – bis die Knödel auf der Oberfläche schwimmen.

In der Zwischenzeit die Cashews fein hacken und in einer Pfanne mit einem Esslöffel Butter zusammen mit Semmelbröseln kurz anrösten.

Zum Schluss die fertig gekochten Topfenknödel in der Pfanne mit den Semmelbröseln und Nüssen wälzen.