

## Topdenknöderl

### Zutaten

#### Topfenknödelmasse:

50 g	Butter
1 Stk	Eidotter
40 g	Staubzucker
1	Ei (fürs einrühren)
500 g	Topfen
40 g	Semmelbrösel
25 g	Mehl

#### Weiteres:

Orangenzesten
Zitronenzeste
Vanillezucker
Salz

#### Butterbrösel:

130 g	Semmelbrösel
150 g	Butter
70 g	Staubzucker

#### Weiteres:

Vanillezucker
Zimt



### Arbeitsbeschreibung

#### Topfenknödel:

1. Weiche Butter mit Staubzucker und Aromaten schaumig schlagen, den Eidotter und das ganze Ei langsam einrühren. Den Topf untermischen und die Semmelbrösel mit dem Mehl einmengen. Mindestens 30 Minuten kalt stellen.
2. Golfballgroße Knödel formen und in reichlich leicht gesalzenes Wasser einkochen, 2 Minuten schwach wallend köcheln, Herd ausschalten und zugedeckt 12 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen, abtropfen lassen und in Butterbrösel wälzen.

#### Butterbrösel:

1. Butter aufschäumen lassen, Semmelbröseln dazugeben und kurz anrösten, Staubzucker dazugeben und mit Zimt und Vanillezucker würzen.

### Hinweis

- Knödel dürfen nie stark kochen, da diese dann zerfallen würden.
- Für die Butterbrösel braucht man griffiges Mehl zum Stauben.