

TOPFENKNÖDEL MIT POWIDL SAUCE ODER MARILLEN-THYMIAN-MUS



ZUTATEN:

für die Topfenknödel:

70 g Butter, weich
3-4 Eier
500 g Topfen (Quark)
170 g Semmelwürfel
etwas Milch
200 g Weizengrieß, fein
Prise Salz

OPTION 1 (Winter)

für die Powidl-Sauce:

1 Glas Powidl Marmelade
3 EL Rum
150 - 200 ml Schlagobers (Sahne)
1 Pkg. Vanillezucker

OPTION 2 (Sommer)

für das Marillen-Thymian-Mus:

500 g Marillen (Aprikosen)
100 g Zucker
4-5 Zweige Thymian

für die Brösel:

50 g Butter
100 g Semmelbrösel (Paniermehl)
30 g Staubzucker



ZUBEREITUNG:

1. Das Knödelbrot etwas mit Milch aufweichen. Für den Topfenknödel-Teig alle Zutaten in einer Schüssel mit dem Mixer vermengen und im Kühlschrank eine Stunde rasten lassen.
2. Für die Brösel in einer Pfanne die Butter erhitzen. Semmelbrösel und Staubzucker dazugeben und alles auf mittlerer Stufe unter Rühren leicht anrösten lassen. Von der Herdplatte nehmen und bis zum Servieren beiseite stellen.
3. Aus dem Topfenknödel-Teig 12 Knödel formen und in siedendem Salzwasser 20 Minuten ziehen lassen. Währenddessen kann man die Sauce bzw. das Mus zubereiten:
4. Option 1: Für die Powidl-Sauce die Marmelade in einen Topf geben und gemeinsam mit Vanillezucker, Schlagobers und Rum unter ständigem Rühren 1 x kurz aufkochen lassen.
5. Option 2: Für das Marillen-Thymian-Mus die Thymianblätter von den Zweigen zupfen. Die Marillen entkernen und vierteln. Den Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze mit den Thymian-Blättern erhitzen und leicht schmelzen lassen. Die Marillen hinzugeben und ca. 5 min leicht köcheln lassen. Zum Schluss mit einem Pürierstab cremig schlagen.
6. Nach 20 Minuten die Knödel abtropfen lassen, in den Bröseln wälzen und mit der Powidl-Sauce bzw. dem Marillen-Thymian-Mus servieren.