

Topfenknödel mit Fruchtsauce

Zutaten für 4 Personen

500 g Topfen

4 Eier

160 g Grieß

120 g Butter, handwarm

Salz

60-80 g Semmelbrösel

500 g Erdbeeren, tiefgekühlt

250 g Waldheidelbeeren, tiefgekühlt

(oder andere Früchte nach Wunsch)

2-4 EL Staubzucker

50 g Butter

100 g Semmelbrösel

10-20 g Zucker

Zubereitung

- Eier trennen und Eiklar zu Schnee schlagen.
- Topfen, Eidotter, Grieß, Butter, Brösel und eine Prise Salz in einer Rührschüssel gut verrühren.
- Falls der Teig zu locker sein sollte (das hängt davon ab, welchen Topfen man verwendet - in Bauerntopfen ist meist etwas mehr Restmolke drinnen, als im passierten Speisetopfen), noch die restlichen Brösel dazu geben und nochmals gut verrühren.
- Eischnee vorsichtig unterheben.
- Ca. eine Stunde kühl rasten lassen.

- Aus dem Teig Knödel formen.
- In einem Kochtopf Wasser mit einer Prise Salz erhitzen und die Knödel im schwach wallenden Wasser je nach Größe der Knödel 10-12 Minuten kochen.
- Abseihen.

- Erdbeeren und Heidelbeeren (oder andere Früchte) in je einer Rührschüssel mit einem Pürierstab fein pürieren - nach Wunsch Staubzucker hinzufügen.
- Butter in einer Pfanne erhitzen und schmelzen, Brösel darin anrösten und Kristallzucker nach Geschmack hinzufügen. Die Topfenknödel darin wälzen.

- Topfenknödel mit der Heidelbeer- und Erdbeersauce anrichten.