

Jeden Moment genießen in

**VOR  
ARL  
BERG**



© Adolf Bereuter

## Topfenknödel mit Sig gefüllt und Marillenröster

Zutaten für 4 Personen

Für den Topfenteig:

500 g Topfen (sehr trocken, wenn nötig in einem Sieb über Nacht abtropfen lassen)  
2 kleine Eier  
100 g Brotbrösel  
40 g Mehl  
60 g flüssige Butter  
40 g Zucker  
Prise Salz  
Vanille

Für die Fülle und die Brösel:

50 g Sig (Fülle kann auch ein Stück Nougat oder Schokolade sein)  
100 g Butter  
100 g Brösel  
60 g Zucker  
1 TL Zimt  
Prise Salz

Für den Marillenröster:

800 g Marillen (tiefgekühlt, kann auch Zwetschgen oder Äpfel sein)

200 g Zucker (kann nach Gefühl mehr oder weniger sein, je nach Süße der Früchte)

½ Zimtstange

## **Zubereitung**

Für die Knödelmasse Topfen mit allen restlichen Zutaten zu einem glatten Teig kneten. Wichtig ist, dass der Topfen sehr trocken ist, wenn nötig den Topfen in einem Tuch eingeschlagen, in ein Sieb legen und über Nacht im Kühlschrank abtropfen lassen. Den fertigen Teig im Kühlschrank mindestens eine Stunde durchziehen lassen.

Für den Marillenröster das Backrohr auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Marillen (oder anderes Obst) tiefgekühlt oder frisch in ein tiefes Backblech legen und 15 Minuten im Backrohr garen. Zucker und eine halbe Zimtstange hinzufügen und 15 Minuten weiterbacken. Leicht auskühlen lassen. Der Röster kann auch in gut verschlossenen Gläsern längere Zeit aufbewahrt werden.

Für die Zuckerbrösel Butter erhitzen, bis sie beginnt zu schäumen, Brösel, Zucker, Zimt und eine Prise Salz hinzufügen und kurz rühren.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, aus dem Sig kleine Kügelchen formen. Aus der Topfenmasse kleine Knödel formen und diese mit den Sigkügelchen füllen.

In einem weiten Topf Wasser zum Sieden bringen, einen Schuss Milch und eine Prise Salz hinzufügen. Das Wasser darf nicht kochen! Die Knödel ca. 8 Minuten darin ziehen lassen, durch die Zuckerbrösel ziehen und mit dem Röster servieren.

Rezept: Milena Broger, Weiss Bregenz