

Topfenknödel mit efko Röster

[Dessert](#)[Hausmannskost](#)[Herbst](#)[Österreichisch](#)

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: 

Für die Knödel Topfen, zimmerwarme Butter, Ei, Mehl, Grieß, Semmelbrösel mit einer Prise Salz zu einem Teig verarbeiten und danach 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Aus dem Teig 10 Knödel formen und im heißen Salzwasser circa 10 Minuten sieden. Für die Brösel 200g Semmelbrösel in 50g zerlassener Butter rösten. Die Knödel aus dem Wasser abseihen und in den Bröseln wenden.

Mit etwas Staubzucker bestreuen und efko Zwetschken Röster dazu genießen.
Mahlzeit!



ZUTATEN

250 g Topfen

50 g zimmerwarme Butter

1 Ei

3 EL Mehl

3 EL Grieß

3 EL Semmelbrösel

1 Prise Salz

200 g Semmelbrösel

50 g Butter

1 Glas efko
Zwetschkenröster