

Himbeerknödel mit Kürbiskernöl

Dessert

Obst

Österreichisch

Süße Gerichte

Vegetarisch

ZUBEREITUNG

Margarine, Zucker, Salz, Vanillinzucker und Zitronenschale schaumig rühren. Topfen, Eier, Grieß und Weißbrotbrösel untermischen. Ca. 3 Stunden kalt stellen. Ein Stück vom Teig auf leicht bemehlten Händen flach drücken, zwei Himbeeren einlegen, einschlagen und zu einem Knödel formen. Im kochenden Salzwasser 12 bis 15 Minuten köcheln lassen. Kürbiskerne in der heißen Pfanne anrösten, Margarine zugeben, schmelzen lassen und mit Brösel und Zucker goldbraun rösten lassen.

Tipp: Anstelle der Weißbrotbrösel können auch Semmelbrösel verwendet werden.



ZUTATEN

3 dag Margarine

3 dag Staubzucker

Prise Salz

Schale von 1/2 Zitrone,
abgerieben

1 Pkg. Topfen

2 Eier

3 dag Grieß

12 dag Weißbrotbrösel

16 Stk. Himbeeren

Mehl zum Formen der
Knödel

5 dag Kürbiskerne fein
gehackt

10 dag Margarine

10 dag Semmelbrösel

1 EL Kristallzucker