

Topfenknödel mit Zwetschkenröster

Ein Rezept von Matthias Strunz, Gaststätte Figl.



Topfenknödel mit Zwetschkenröster

© Niederösterreich-Werbung/Rita Newman

Infos

🕒 00:55 h 🍴 Leicht

Zutaten

Topfenknödel

- 250 g Topfen
- 70 g Grieß
- 1 Ei
- 1 EL Zucker, braun
- 20 g Butter, weich, kleine Stücke
- Salz

Zwetschkenröster

- 100 g Zucker
- 500 g Zwetschken
- 100 ml Rum
- Prise Zimt
- 1/2 Orange
- 1 Zitrone

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitung

Topfenknödel

- Topfen mit Grieß, Ei, Zucker und Butter zu einem glatten Teig rühren.
- Den Teig 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.



Gaststätte Figl

-



-

-

Hauptplatz 4
3100 St. Pölten - Ratzersdorf

- dem Teig kleine Knödel mit 3 cm Durchmesser formen.
- Die Knödel in leicht kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Zwetschkenröster

- Zwetschken halbieren und entkernen.
- Den Zucker hell karamellisieren, mit Rum ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen.
- Zwetschken, Prise Zimt, Orangenschalenstücke zugeben und ca. 8-10 Minuten köcheln lassen.
- Mit Zitronensaft abschmecken und Orangenschale wieder entfernen.
- Den Zwetschkenröster anschließend kalt stellen.



Gaststätte Figl



Hauptplatz 4
3100 St. Pölten - Ratzersdorf