

## Bio-Topfenknödel (12 Stück)

### Zutaten

250 g	Bio-Topfen 20%
45 g	Bio-Semmelwürfel
40 g	Bio-Weizengrieß
2	Bio-Eier
20 g	Bio-Sauerrahm
70 g	Bio-Kristallzucker
25 g	Bio-Zucker
	Salz, Bio-Vanillezucker
130 g	Bio-Brösel
30 g	Bio-Butter
1 EL	Bio-Kristallzucker



### Zubereitung

1. Ausgedrückten Topfen mit Semmelwürfel, Grieß, Vanillezucker, einer Prise Salz und den Eiern gut vermengen.
2. Butter zerlassen, untermengen und die Topfenmasse etwa 3 Stunden kalt stellen bis die Semmelwürfel aufgequollen sind.
3. Masse in 12 Portionen teilen, mit befeuchteten Händen zu Knödel formen.
4. Die Knödel in wallendes leicht gesalzenes Wasser einlegen, Hitze reduzieren und ca. 12 Minuten nicht zugedeckt darin ziehen lassen.
5. Für die Butterbrösel Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Semmelbrösel darin goldbraun rösten. Immer wieder umrühren, damit die Brösel nicht anbrennen. Wenn sie die gewünschte Farbe haben, Pfanne vom Herd nehmen und den Zucker untermischen.
6. Die Knödel aus dem Kochwasser heben, gut abtropfen lassen und in den Bröseln wälzen. Mit dem Erdbeer-Rhabarber Kompott anrichten.