



GRUNDREZEPF FÜR TOPFENKNÖDEL (MIT VERSCHIEDENEN OBSTSORTEN)

Zutaten für 8 mittelgroße Knödel:

500 g Speisetopfen/Quark mit 20% Fett
1 Eigelb
Prise Salz
100 g Weizengrieß (Weichweizen)
100 g Mehl (am besten griffig oder universal)

Butterbrösel:

80 g Butter
200 g Semmelbrösel

Zum Befüllen:

Obst nach Wahl wie z.B. Marillen, Zwetschgen, Erdbeeren;
Zuckerwürfel

Zum Bestreuen:

Puderzucker



Zubereitung:

- 1) Alle Zutaten für den Teig der Reihe nach in eine Schüssel geben (am besten Topfen und Ei zuerst verrühren, damit es keine Klümpchen gibt) und idealerweise per Hand verkneten. Der Teig ist kompakt aber auch feucht. Mit Frischhaltefolie abdecken und 10 min kühl stellen. Dadurch lässt er sich besser bearbeiten.
- 2) In der Zwischenzeit das Obst entkernen (anschneiden bzw. halbieren – nicht ganz durchschneiden) und mit jeweils 1 oder $\frac{1}{2}$ Zuckerwürfel befüllen.
- 3) In einer Pfanne die Butter schmelzen und die Semmelbrösel bei niedriger Hitze so lange wenden, bis sie goldbraun sind. Ich bestreue sie danach mit etwas Puderzucker und hebe diesen unter, damit sie süßlich schmecken.
- 4) Damit alle Knödel in etwa gleich groß sind, verwende ich einen Kaffeemesslöffel zum Portionieren des Teiges. Das ist optional aber ideal für Perfektionisten. Ich verwende pro Knödel 3 Messlöffel (oder 2 normale Esslöffel). Das sind 80 g pro Knödel.
- 5) Daraus forme ich eine Kugel, drücke diese flach und befülle sie mit dem Obst. Verschließe sie gründlich und rolle sie zwischen den Handinnenflächen, bis ein schöner Ball entstanden ist. Sollte der Teig an den Händen kleben, einfach die Hände mit Wasser etwas befeuchten. Fertige Knödel auf ein Tablett legen, gut abdecken und für mindestens 30 min kühl stellen.
- 6) Danach in reichlich Salzwasser, welches nur leicht köchelt, für ca. 15 min ziehen lassen. Bei mir ist das Stufe 6 von 9.
- 7) Gut abtropfen lassen, in den Bröseln wenden, mit Puderzucker bestreuen und am besten lauwarm servieren. Guten Appetit!

Sastojci za 8 knedli srednje veličine:

500 g svježeg posnog sira/skute/kvarka sa 20% masti
1 žumance
prstohvat soli
100 g mekog pšeničnog griza (T-400)
100 g brašna (najbolje oštro ili univerzalno)

Za slatke prezle:

80 g maslaca
200 g prezli

Za punjenje:

Voće po želji kao što su kajsije/marelice, šljive, jagode;
kocke šećera

Za posuti:

šećer u prahu



Priprema:

- 1) Sve sastojke za tijesto stavite u posudu (najbolje sir i jaje prvo pomiješajte da ne biste imali grudvice u tijestu) i po mogućnosti ručno umijesite kompaktno tijesto. Ono je pomalo ljepljivo ali ne dodajte više brašna. Pogledajte u videu kako treba da izgleda. Prekrijte prozirnom folijom i ostavite u frižideru na desetak min. Ovo olakšava izradu knedli.
- 2) U međuvremenu izvadite jezgro/koštice voća (urezati voće do sredine, ne prerezati) i svaku napunite sa 1 ili ½ kocke šećera.
- 3) U tavi otopite maslac pa stavite prezle. Pržite ih na laganoj vatri dok ne porumene. Zatim ih posipam šećerom u prahu i umiješam, kako bi imale slatkast ukus.
- 4) Da bi sve knedle bile približno iste veličine, za porcioniranje tijesta koristim kašičicu za mjerenje kafe. Ovo nije obavezno, ali idealno za perfekcionista. Koristim 3 vrhom ravne kašike (ili 2 obične supene kašike). To je oko 80 g po knedli.
- 5) Od te porcije formiram lopticu, spljoštim je i napunim voćem. Čvrsto zatvorite i valjajte među dlanovima dok ne dobijete lijepu loptu. Ako vam se tijesto lijepi za ruke, jednostavno ruke nakvasite vodom. Gotove knedle stavite na pleh, dobro prekrijte i ostavite u frižideru na najmanje 30 minuta.
- 6) Zatim ih u velikom loncu punom slane vode kuhajte ca. 15 min. Voda ne smije jako da kuha! Kod mene je to 6. stepen od 9.
- 7) Dobro ocijedite, uvaljajte u prezle, pospite šećerom u prahu i poslužite dok su tople. Prijatno!