

Gefüllte Topfenknödel mit Himbeersauce und Vanillecreme

Zutaten für 4 Personen:

Topfenknödel

- 500 g fettarmer Topfen
- 125 g entrindetes und getrocknetes Toastbrot (bzw. Semmelbrösel)
- 20 g glattes Mehl
- 2 Freilandeier
- 50 g Staubzucker
- 25 g weiche Butter
- 1 Bio-Zitrone (unbehandelt)
- 60 g Nougat oder frische Erdbeeren (für die Füllung)

Brösel

- Semmelbrösel
- Nüsse
- 1 EL Kristallzucker
- Butter für die Pfanne



Himbeersauce

- 200 g Himbeeren
- 3 EL brauner Zucker
- Zitronensaft (ca. 1 TL)

Vanillecreme

- 1 Vanilleschote
- 50 ml Schlagobers
- 100 ml Milch
- 2 EL Honig

Zubereitung Gefüllte Topfenknödel:

1. Zunächst den Topfen von überschüssigem Wasser befreien.

Lass den Topfen in einem Sieb oder einem Tuch gut abhängen, damit er nachher nicht mehr so viel Feuchtigkeit beinhaltet.

2. Für den Knödelteig zerbröselst du getrocknetes Toastbrot und zerkleinerst es mit dem Pürierstab. (Stattdessen kannst du natürlich auch Semmelbrösel verwenden.)
3. Dann abgehangenen Topfen testen: Das Wasser sollte herausgetropft und der Topfen schön fest sein.
4. Eier (Eigelb und Eiklar zusammen) schaumig schlagen und mit dem Topfen vermischen. Darauf kommen die Toastbrot-Brösel. Anschließend Butter, Mehl und Staubzucker dazugeben. Zitrone waschen, Schale abreiben und zum Teig geben.

ACHTUNG: Hier wirklich nur die gelbe Schale verwenden. Die darunter liegende weiße Schale ist nämlich sehr bitter.

5. Dann gibst du den Teig zum Rasten für 20 Minuten in den Kühlschrank.
6. In der Zwischenzeit stichst du aus dem Nougatblock kleine Kügelchen aus. Besonders gut eignet sich dafür ein kleiner Parisienne-Ausstecher. Für Erdbeerknödel musst du den Strunk (das Grüne) der Erdbeeren wegschneiden und diese vierteln.
7. Nach dem Rasten kann der Topfenteig zu Knödeln geformt werden. Topfenmasse in einen normalen, leicht befeuchteten Eisausstecher geben und den Teig dann herausdrücken. So werden die Knödel gleich groß und auch das Formen geht viel einfacher.
8. In der Mitte des Teiges mit den Fingern eine kleine Vertiefung machen. Nougatfülle oder Erdbeerstück hineindrücken und den Teig rundherum mit befeuchteten Händen zu einer Kugel formen.

Achte besonders darauf, dass der Teig die Fülle ganz umschließt und kein Loch bleibt. Sonst zerplatzen die Knödel beim Kochen.

9. Die fertig geformten Knödel kommen jetzt in kochendes Wasser. Etwa zehn Minuten müssen sie bei schwacher Hitze garen. Sobald die Knödel an der Wasseroberfläche schwimmen, sind sie fertig und du kannst sie mit einem Lochschöpfer abseihen.
10. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Brösel mit Zucker darin rösten. Oft umrühren, damit die Brösel nicht anbrennen! Die gehackten Nüsse hinzugeben

und noch ein bisschen mitschwenken.

11. Die fertigen Knödel in die Pfanne zu den Nussbröseln geben und kräftig durchrollen.
12. Die Knödel gemeinsam mit Himbeersauce und Vanillecreme anrichten. Mit Erdbeeren verzieren.

TIPP: Die Topfenmasse schmeckt übrigens auch ohne Fülle und kann einfach zu einer runden Kugel geformt werden.

Zubereitung Himbeersauce:

1. Himbeeren gut waschen und mit einem Schuss Zitronensaft beträufeln.
2. Braunen Zucker in eine Pfanne geben. Gib die Himbeeren dazu und lass sie mit dem Zucker einkochen, bis die Himbeeren und der Zucker geschmolzen sind.

Zubereitung Vanillecreme:

1. Die Vanilleschote mit einem Messer der Länge nach aufschneiden und das Vanillemark (die kleinen schwarzen Körnchen) herauskratzen.
2. Vanillemark und Schlagobers, Milch und Honig in einer Schüssel gut verrühren.
3. Diese Vanillemischung füllst du nun in eine Oberssprühflasche. Lass eine Gaspatrone hineinzischen und schüttle einmal kräftig. Schon verwandelt sich die flüssige Vanillesauce in feinen Schaum und beim Herausdrücken entsteht eine herrliche Vanillecreme.

Wer keine Sprühflasche hat, kann die vermengten Zutaten auch mit dem Handmixer aufschlagen. Dann sollte aber die gleiche Menge Schlagobers und Milch verwendet werden.

TIPP: Für selbst gemachten Vanillezucker kannst du die ausgekrazte Vanilleschote in eine Zuckerdose geben. Das gibt ein herrliches Aroma.