

TOPFENKNÖDEL MIT MARILLENRÖSTEREIS

(für ca. 10 Knödel)

ZUTATEN

Knödel:

75 g geschnittenes Toastbrot
ohne Rinde
27 g Butter
27 g Staubzucker
1 Eiweiß
2-3 Dotter
240 g Topfen
Salz, Zitrone, Vanille, Orange
15 g Semmelbrösel
20 g Gries

Mandelbrösel:

100g Butter
100g Brösel
100g geriebene Mandeln
50g Zucker

Marillenröstereis:

250 g Marillen (am besten TK)
50 g Kristallzucker
Zimtstange, Vanillezucker
1 cl Wasser
1 cl Rum

ZUBEREITUNG

Topfenknödel:

Tag 1: den Topfen abwiegen und in einem Sieb stehen lassen.

Tag 2: Alle Zutaten zusammen führen und bis zum 3. Tag
ruhen lassen

3. Tag: kochen – die Masse hält ca. 1 Woche

Staubzucker und Butter schaumig rühren und Dotter und Eiweiß
nach und nach untermischen.
Danach einfach den Rest dazugeben und alles kurz durchrühren.

Am 3. Tag zu kleinen Knödeln formen und im kochenden Wasser
kochen.

Mandelbrösel:

100 g Butter in einer Pfanne zergehen lassen, 100 g Brösel, 100g
geriebene Mandeln und 50 g Zucker dazugeben und alles langsam
bei geringer Hitze rösten.
Die fertigen abgetropften Knödel darin wälzen.

Marillenröstereis:

Alle Zutaten zu einem Röster kochen.
Danach aufmixen und in der Eismaschine durchrühren.

WIR WÜNSCHEN GUTES GELINGEN
UND EINEN GUTEN APPETIT!

Familie Achhorne | Hochgurgler Straße 3 | A-6456 Hochgurgl | Ötztal, Tirol, Austria
TEL: 0043 (0) 525 662 41 | FAX: 0043 (0) 525 662 41-24
info@hotel-angereralm.at | www.hotel-angereralm.at

