

## Rezept des Monats :

### *Südtiroler Topfenknödel mit Honigfrüchten*



### **die Wirtin Erika verrät Ihnen Ihr Rezept für 4 Personen ( 2 Knödel pro Person)**

#### **Zutaten**

40 g Butter  
1 Pkg. Vanillezucker  
1 Messerspitze Zitronenschale, gerieben  
200 g Topfen  
2 Eier  
etwa 1 TL Mehl  
100 g Weißbrot oder Toastbrot, entrindet und in Würfel geschnitten

#### **Weiters**

50 g Weißbrotbrösel  
50 g Butter  
1 Prise Salz  
50 g Zucker  
1 TL Zimt  
Sternanis  
Waldmeister- oder Pfefferminzeblätter zum Garnieren

Die weiche Butter, den Vanillezucker, die Zitronenschale und das Salz schaumig rühren, den Topfen, die Eier, das Mehl dazugeben und zuletzt das Brot untermengen. Die Topfenmasse wird nun etwa 1 Stunde kalt gestellt. Aus der Masse mit dem Eisportionierer Knödel oder mit einem Löffel Nocken formen und in Salzwasser kochen. Die Brösel in der Butter rösten, mit dem Zimt und dem Zucker vermischen, die Knödel darin wälzen und mit etwas Sternanis, Minze oder Waldmeister servieren.

Garzeit: 10 Minuten

#### **Tipps und Empfehlungen:**

Dazu passen Honigfrüchte: Honig und etwas Grand Marnier in einer Pfanne erwärmen, dann verschiedene Früchte wie Äpfel, Birnen oder Orangen beliebig schneiden, darin erhitzen und schwenken.

**Wein: Südtiroler Goldmuskateller Passito**