



## TOPFENKNÖDEL MIT MOHNZUCKER UND GESCHMOLZENER BUTTER



### **Zutaten für 6 Stück:**

- 250g Magertopfen
- 70g Dinkelvollkornmehl
- 60g Grieß
- 1 Ei
- 70g Butter
- 1 Prise Salz
  
- 5 EL Mohn, gerieben
- 2 EL Staubzucker
- 40g Butter, geschmolzen
  
- Zwetschkenröster

### **Zubereitung:**

- Butter für die Knödel schmelzen.
- Magertopfen, Dinkelvollkornmehl, Grieß, Ei und geschmolzene Butter in einer Schüssel gut verrühren – mindestens 20 Minuten rasten lassen.
- In einem großen Topf leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.
- Aus der Masse Knödel formen, in kochendes Wasser einlegen und 20 Minuten bei niedriger Temperatur garen.
- Butter für den Guss schmelzen.
- Staubzucker sieben, mit Mohn vermischen und über die fertigen Knödel verteilen.
- Mit der geschmolzenen Butter und Zwetschkenröster als Beilage servieren.