

---

# DINKEL-TOPFEN KNÖDEL

---



REZEPTKARTEN - ZUSAMMENGESTELLT VON **VERONIKA POSCH**



GUTES  
GELINGEN!

# DINKELTOPFEN KNÖDEL

FÜR  
4

## ZUTATEN

### TOPFENTEIG

100 g Dinkelvollgrieß  
100 g Dinkelvollmehl  
100 g Butter, zerlassen  
500 g Topfen  
2 Eier, etwas Salz

## SÜSSE BRÖSEL

60 g Butter  
40 g Brösel  
40 g Zucker

## MOHNZUCKER

200 g geriebener Mohn  
100 g Butter  
40 g Zucker

---

## TOPFENTEIG

Alle Zutaten miteinander vermengen und den Teig anschließend 30 Minuten lang kühl stellen. Mit nassen Händen die Knödel formen und sie in reichlich siedendem Salzwasser 15 bis 20 Minuten ziehen lassen. Danach die Knödel abseihen. Der Teig kann bei Bedarf bereits am Vortag zubereitet werden.

## SÜSSE VARIANTEN

- Süße Brösel: Butter schmelzen, Brösel und Zucker golden rösten.
- Mohnzucker: geriebenen Mohn mit Zucker vermengen und die Knödel darin wälzen. Butter schmelzen und über die Knödel gießen.

## WAS GIBT'S DAZU?

- Kompotte und Muse aller Art: Erdbeer, Apfel, Zwetschken, ...
- Fruchtojoghurt oder Vanilleeis

## PIKANTE VARIANTEN

- Leckeres Pesto z.B. Bärlauch, Basilikum, Kürbiskern - dazu passt Parmesan.
- Blanchierte Brennnesselblätter, Wildkräuter oder Salat

**WEITERE KÖSTLICHE REZEPTE FINDEN SIE IM MÜHLENLADEN UND  
AUF UNSERER WEBSEITE!**

GUTEN APPETIT!

[WWW.POSCHMUEHLE.AT](http://WWW.POSCHMUEHLE.AT)

BRÜHLGASSE 24, 8230 HARTBERG