



Iris Graus Meisterin der Hauswirtschaft

wünscht himmlischen Genuss mit

Topfenknödel auf Fruchtsoße

Verbraucher  
Service  
Bayern



im Katholischen  
Deutschen Frauenbund e.V.

Beratungsstelle Würzburg  
Theaterstraße 23  
97070 Würzburg  
0931 305080  
09313050818

wuerzburg@verbraucherservice-bayern.de

500 g Quark

40 g Butter

2 Eier

60 g Semmelbrösel weiß

100 g Grieß (Hartweizengrieß)

40 g Zucker

gezuckertes Wasser



Den Quark mit weicher Butter, verquirltem Ei, Bröseln und Grieß zu einem Teig verrühren. Den Teig im Kühlschrank etwa 10 Minuten ruhen lassen.

Aus der Masse 8 kleine Knödel formen, in kochendes Zuckerwasser einlegen und etwa 6 Minuten leicht köcheln lassen. Dann die Hitze reduzieren und die Knödel noch etwa 4 Minuten ziehen lassen.

Die Knödel aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und Fruchtsoße anrichten.

### Fruchtsoße

Früchte pürieren und nach Geschmack süßen

**Tipp: Knödel schmecken auch gut zu herzhaften Gerichten!**

Dafür verwenden wir anstelle des Zuckers 10 g Salz und garen die Knödel in gesalzenem Wasser.

Zu Braten-, Gemüsesoßen oder einfach nur mit Kräuterbutter und einem Salat dazu.