



IMKEREI Pell

Topfenknöderl mit Honig & Apfelsauce



Saisonales aus dem Honigtopf - Edition Februar 2022



IMKEREI Pell

Topfenknöderl mit Honig & Apfelsauce

für 2-4 Personen

Teig:

500g Topfen

30 g Butter

(zerlassen)

2 Eier

6-7 EL Grieß

3-4 EL Brösel

2 EL Maisstärke

2 EL Bio-Blütenhonig

1 Prise Salz

Apfelsauce:

ca. 3-4 Äpfel

etw. Wasser

1 Zimtstange

etw. Vanillepulver oder

Vanillezucker

2-3 EL Bio-Blütenhonig

ein paar EL Sahne

Butterbrösel:

100g Semmelbrösel

80 g Butter

1 Prise Zimt

3-4 EL Zucker

Als erstes wird der Teig für die Knöderl

hergestellt. Hierzu die weiche Butter mit den Eiern mixen und danach die restlichen Zutaten zugeben und gut verrühren. Die Masse darf nun ca. 20 Minuten im Kühlschrank rasten. Man kann den Teig aber auch am Vortag vorbereiten wenn man mag.

Währenddessen kann man die Apfelsauce

herstellen. Dazu die Äpfel klein schneiden und mit etw. Wasser und der Zimtstange in einem Topf köcheln lassen bis sie weich sind. Nun in einem Püriergerät die Äpfel ohne Zimtstange pürieren und danach wieder in den Topf füllen und die Sahne sowie den Honig und die Vanille zugeben.

Nun die Knöderlmasse aus dem Kühlschrank

nehmen und einen hohen Topf mit Wasser zum kochen bringen. Mit nassen Händen nun kleine Knöderl formen und 10-12 Minuten im Wasser gar ziehen lassen. (Also eher siedern und nicht zerkochen).

Während die Knöderl kochen nun die Butter in einer Pfanne zergehen lassen und Zucker sowie Brösel goldbraun rösten.

Die fertigen Knöderl nun in den Bröseln wälzen, anrichten und mit reichlich Apfelsauce garnieren. Und schon sind die besten Honigknöderl serviert!

Wenn da (Honig)Liebe hier nicht nicht durch den Magen geht ...

Für mehr Inspirationen folgt uns gerne auf Social Media. Wir freuen uns auch sehr über eine Google Bewertung von euch!

