



Benötigte Zutaten

Topfenknödel

400 g	Premium Topfen
50 g	Premium Teebutter
50 g	Zucker
160 g	Weißbrotbrösel
2	Eier
1/4 Stück	Vanilleschote ausgekratzt
	Zitronensaft

Haselnussbrösel

50 g	geriebene Haselnüsse
20 g	Semmelbrösel
50 g	Zucker
1 TL	Premium Teebutter zum Rösten

Topfenknödel

mit Marillenkompott (von Didi Maier)

Anleitung

Topfenknödel:

1. Die cremige SalzburgMilch Teebutter mit Zucker, Eiern, Vanille und Zitronensaft schaumig rühren.
2. Den SalzburgMilch Topfen nach und nach begeben und am Schluss die Weißbrotbrösel unterheben.
3. 20 Minuten ruhen lassen und dann zu Knödeln formen.
4. In leicht gesüßtem Wasser, je nach Größe der Knödel, ca. 8 - 12 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

Haselnussbrösel:

5. Haselnüsse, Semmelbrösel und Zucker verrühren und in einer Pfanne mit SalzburgMilch Teebutter goldgelb rösten.

Marillenkompott:

6. Marillen halbieren und entkernen.
7. Wasser oder Wein mit Nelken, Zimtrinde, Zitronensaft und Zucker aufkochen.
8. Marillen bissfest darin garen.
9. Kompott vom Herd nehmen und zugedeckt auskühlen lassen.

Salzburger Köche
Salzburger Köche



Marillenkompott

1/2 kg Marille

250 ml Wasser (ersatzweise
Weißwein für
Erwachsene)

Staubzucker und Zimt

3 Nelken

1/2 Stück Zimtrinde

10 dag Zucker