

Topfenknödel mit gedämpften Zwetschken



Zutaten/Einkaufliste für 8 Personen:

100 g Butter
1 Ei
1 EL Staubzucker
250 g Topfen
100 g Semmelbrösel
Orangenschale
Rum

Für die Zwetschken:

500 g geviertelte Zwetschken
1 EL Kristallzucker
etwas Zimt

Zubereitung:

Butter mit Zucker und den Aromaten schaumig rühren. Das Ei verquirlen und langsam dazugeben, noch weiter rühren bis die Masse weißlich wird. Dann Topfen und Brösel gut untermengen. Ca. eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Kleine Knödel formen und im Dampfgarer bei 90° ca. 15 Minuten dämpfen.

Zwetschken in eine ungelochte Garschale geben, mit Zimt und Zucker bestreuen und im Dampfgarer 3-5 Minuten garen, je nach Reife der Früchte.