



CHEFKOCH.DE

## Topfenknödel mit Zwetschken - Brombeer - Röster

Eier mit dem Topfen und de Puderzucker schaumig rühren. Nach und nach die Butter und die Aromaten (Salz, Zitrone, Rum) beimengen, die Brioche locker untergeben und ca. 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Danach Knödel formen und im leicht gezuckertem Wasser langsam (ca. 15 Min.) ziehen lassen.

Inzwischen die Butter erhitzen und darin die Nüsse, Mandeln und Semmelbrösel kurz in anrösten und mit Zucker und Zimt abschmecken. Die fertigen Knödel abseihen und in den Bröseln wälzen.

Für den Zwetschken-Brombeer-Röster: Die Zwetschken waschen, halbieren und entkernen. 1/3 der Zwetschken mit Rotwein und Zucker nach Geschmack weich kochen und durch ein Sieb passieren. Mit den restlichen 2/3 nochmals aufkochen und vor dem Kaltstellen die Brombeeren unterheben.

**Zubereitungszeit:** 40 Minuten  
**Schwierigkeitsgrad:** normal  
**kJ/kcal p. P.:** keine Angabe /

### Zutaten für 5 Portionen:

2 Ei(er)  
25 g Butter, halbflüssig  
350 g Quark (Topfen)  
75 g Kuchen (Brioche), geriebene  
2 EL Puderzucker  
Salz  
Zitrone(n)  
Rum  
200 g Butter  
100 g Nüsse, gerieben  
100 g Mandel(n), gerieben  
50 g Semmelbrösel  
Puderzucker  
Zimt  
1 kg Pflaumen (Zwetschken)  
125 ml Wein, rot  
500 g Brombeeren  
Zucker, nach Geschmack

**Verfasser:** ChristineJohanna