

Rezept

Grundrezept Topfenknödel

Ein Rezept von Grundrezept Topfenknödel, am 18.12.2025

Zutaten

600 g Topfen oder Magerquark

100 g Puderzucker

2 Eigelb (M)

1 TL fein abgeriebene Bio-Orangenschale

100 g weiche Butter

200 g Weißbrotbrösel (selbst gemacht oder Semmelbrösel vom Bäcker)

2 Eier (M)

Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
| **Pro Portion** Ca. 650 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Für die Knödel den Topfen oder Quark in einem Küchentuch fest ausdrücken.

3. Butter und Puderzucker mit den Quirlen des Handrührgeräts weiß-cremig schlagen. Brotbrösel, Eigelbe, Eier, die Orangenschale und 1 Prise Salz unterrühren. Zum Schluss noch den Topfen oder Quark untermengen. Den Teig abdecken und im Kühlschrank 2 Std. ruhen lassen.

4. In einem großen weiten Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und wenig salzen. Aus dem Teig 1 Probeknödel formen, im Wasser in ca. 10 Min. gar ziehen lassen und bei Bedarf den Teig noch bearbeiten (zerfällt der Knödel, zusätzlich 1 Eigelb und etwas Brösel unterkneten, ist er zu fest, noch etwas Topfen oder Quark).

5. Mit leicht angefeuchteten Händen aus dem Teig 12 tischtennisballgroße Knödel formen und in das kochende Wasser geben. Sobald die Knödel an die Wasseroberfläche steigen, die Hitze reduzieren und die Topfenknödel bei leicht geöffnetem Deckel ca. 10 Min. garen.

6. Topfenknödel mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen, auf Teller verteilen und servieren – am besten mit einem Zwetschgenröster, Rhabarber-Himbeer-Kompott oder frischen Erdbeeren. Wer möchte, kann sie vorher auch noch in Zucker-Zimt-Bröseln wälzen.