

Rezept

# Topfen-Serviettenknödel

Ein Rezept von Topfen-Serviettenknödel, am 10.06.2026

## Zutaten

<b>100 ml</b> Milch	<b>300 g</b> Toastbrot
<b>30 g</b> Butter	<b>2</b> Eier (Größe M)
<b>2</b> Eigelbe	<b>80 g</b> Sahnequark (40%)
Salz	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal

## Zubereitung

1. Die Milch erhitzen. Das Toastbrot entrinden, würfeln und in lauwarmer Milch einweichen. Die Butter schaumig rühren. Die Eier mit den Eigelben untermischen. Quark zugeben und alles gut mit der Brotmasse vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. In einem Topf Salzwasser aufkochen.
2. Die Teigmasse zu zwei ca. 3 cm dicken Rollen formen und zuerst in Klarsicht-, dann in Alufolie (oder in ein sauberes Küchentuch) einrollen. Enden gut verschließen und die Rolle in kochendes Wasser legen. Bei kleiner Hitze zugedeckt 30-35 Min. ziehen lassen. Die Rolle aus dem Topf heben, auswickeln und in Scheiben schneiden.