

# Topfenknödel

---

 [happy-mahlzeit.com/2020/02/29/topfenknödel/](https://happy-mahlzeit.com/2020/02/29/topfenknödel/)

## Zutaten für 8 Personen

### Für die Knödel:

- 800g Magerquark
- 300g Weißbrot
- 120 g Butter
- 100 g Puderzucker
- 1 ½ Päckchen Vanillezucker
- abgeriebene Schale von je 1 unbehandelten Zitrone und Orange
- 3 Eigelb
- 3 Eier
- Salz

### Außerdem:

- 500 g Weißbrotbrösel
- 100 g Puderzucker

### Zubereitung:

Für die Knödel Butter und Puderzucker in einer Schüssel schaumig rühren. Vanillezucker, 1 Prise Salz, Zitronen- und Orangenschale hinzufügen und alles gut verrühren. Nach und nach zuerst die Eigelbe, dann die Eier unterrühren.

Das Weißbrot entrinden und in Würfel schneiden. Quark und Brot unter die Butter-Ei-Masse rühren. Den Teig zugedeckt 2 Stunden in den Kühlschrank stellen und alle 30 Minuten gut durchrühren.

Weißbrotbrösel und Puderzucker mischen, in einer Pfanne ohne Fett bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren goldgelb rösten, herausnehmen und abkühlen lassen.

Reichlich leicht gesalzenes Wasser in einem großen Topf zum Sieden bringen. Aus der Quarkmasse mit angefeuchteten Händen ca. 16 Klöße formen und in das Wasser geben. Das Wasser aufkochen, den Topf vom Herd nehmen und die Klöße zugedeckt 12 - 16 Minuten ziehen lassen.

Die Klöße mit dem Schaumlöffel herausnehmen, kurz abtropfen lassen und in den gerösteten Zuckerbröseln wälzen. Auf Teller verteilen und servieren.

Quelle: Einfach. Gut. Bachmeier 2014