

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 16. Januar 2023 ▪
15 Jahre Küchenschlacht ▪ „Heimatküche“ mit Cornelia Poletto



Milena Broger

Mit Sig gefüllte Topfenknödele und Holdermus

Zutaten für zwei Personen

Für den Topfenteig:

250 g Topfen
1 kleines Ei
20 g Butter
1 Zitrone, davon Abrieb
1 Vanilleschote
50 g Mie de pain
15 g Mehl
25 g Zucker
1 Prise Salz

Die Butter in einen Topf geben und schmelzen. Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Topfen mit flüssiger Butter, Zitronenabrieb, Ei, etwas Vanille, Mie de pain, Mehl, Zucker und Salz zu einem glatten, gut formbaren Teig kneten. Wichtig ist, dass der Topfen sehr trocken ist. Wenn nötig, den Topfen in ein Tuch einschlagen, in ein Sieb legen und einige Stunden im Kühlschrank abtropfen lassen.

Für die Fülle:

50 g Sig (karamellisierte Molke, alternativ ein Stück Schokolade oder Nougat)

Aus dem Sig kleine Knödelchen formen und mit dem Topfenteig ummanteln.

Für die Brösel:

50 g Brotbrösel
50 g Butter
30 g Zucker
½ TL gemahlener Zimt
1 Prise Salz

Butter erhitzen bis sie beginnt zu schäumen. Brösel, Zucker, Salz und Zimt hinzugeben und gut durchrühren.

Für die Fertigstellung:

1 Schuss Milch

In einem Topf reichlich Wasser erhitzen, einen Schuss Milch hinzugeben und die Knödel darin etwa 8 Minuten ziehen lassen. Wichtig: Das Wasser darf nicht kochen. Knödel aus dem Wasser heben und vorsichtig in den Zuckerbröseln wälzen.

Für das Holdermus:

150 g TK-Holunderbeeren
30 g Zucker

Holunderbeeren mit 60 g Wasser und Zucker aufkochen und einige Minuten köcheln lassen.

Für die Garnitur:

Puderzucker, zum Bestäuben

Knödel mit Puderzucker bestäuben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.