

## Topfenknödel

### Zutaten:

2	Ei(er)
25 g	Butter, halbflüssig
250 g	Quark
75 g	Brioche
2 EL	Puderzucker
	Salz, Zitrone, Rum
200 g	Butter
100g	Nüsse, gerieben
100 g	Mandel, gerieben
100 g	Semmelbrösel
	Puderzucker, Zimt

### *Zubereitung:*

Die Eier mit dem Quark und dem Puderzucker schaumig rühren. Nach und nach die Butter und die Aromaten (Salz, Zitrone, Rum) beimgen, die Brioche locker untergeben und ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen 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 anrösten und mit Zucker und Zimt abschmecken. Die fertigen Knödel abseihen und in den Bröseln wälzen.