

Topfenknödel

250 g Ländle Topfen
100 g doppelgriffiges Mehl
60 g Ländle Butter
20 g Staubzucker
5 g Vanillezucker
50 ml Ei
1 Zitrone
1 Orange

Ländle Butter mit dem Handmixer schaumig rühren. Staubzucker zusammen mit Vanillezucker, Orangen und Zitronenschale hinzugeben. Ländle Topfen mit Ei mischen und unter die Ländle Buttermasse rühren. Anschließend das Mehl unterheben. In Klarsichtfolie einwickeln und kalt stellen. Kleine Knödel formen und im Gewürzfond unter dem Siedepunkt ca. 10 Minuten garen.

Gewürzfond: Wasser, eine Prise Salz, übrige Orange und Zitrone.

Butterbrösel

250 g Weißbrotbrösel
80 g Ländle Butter
80 g Zucker
1 Zitrone
1 Orange

Brösel in einer Pfanne unter ständigem Rühren bei kleiner Hitze goldbraun rösten. Zucker, zerlassene Ländle Butter und Abrieb von Zitrone und Orange dazugeben und verrühren. Knödel darin wälzen.

Marillenröster

350 g entkernte Marillen
100 g Kristallzucker
100 g Marillen- oder Apfelsaft
1 Vanilleschote
1 Zitrone
1 Orange
½ Zimtstange
1 Schuss Marillen Likör

Zucker hell karamellisieren und mit Marillenlikör und Saft ablöschen. Leicht köcheln lassen, bis sich das Karamell aufgelöst hat. Anschließend ein Gewürzsäckchen mit Vanilleschote, Zimtstange, Zitronen- und Orangenabrieb füllen. Säckchen und Marillen zugeben und ziehen lassen, bis die Marillen weich sind.



Unser Tipp

Ländle Topfen

Für eine feine Cocktail Sauce in hübscher rosa Farbe, mal anders, mit Topfen, anstatt Mayonnaise.



Ländle Topfenknödel mit Marillenröster

Rezept für 4 Personen bzw. für 4 Portionen.