Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Traumhaft gut: Topfenknödel mit Mohnfüllung

Der Süden kann es...

Der Süden kann es: Knödel in allen Variationen. Beliebt sind auch die süßen gefüllten Varianten. Jetzt im Herbst eignen sich Spätzwetschgen, Birnen oder nussiger Mohn. Süße Mohnknödel sind eine Delikatesse. Ich mahle den Mohn in einer kleinen Handmühle ganz frisch vor der Zubereitung. Das Aroma ist einzigartig nussig & vollmundig. Wer möchte, gibt der Mohnfüllung noch einen Kick mit heimischen Destillaten. Und falls etwas mehr Füllung gemacht wird, eignet sich diese hervorragend für Hefegebäck oder Kuchen. Ich mache immer gleich die doppelte Menge. Der Rest lässt sich super einfrieren. Und wenn Gäste kommen, ist ein Topfenknödel mit Mohnfüllung, Birnenkompott und Vanillesoße etwas Besonderes. Kuchen kann ja jeder ;-)

Hier die Rezeptur für Mohnknödel zum Nachkochen. Ein Genuss!

Zutaten

(für 12-16 kleine Knödel)

Topfenknödel

- 800 g gepressten Topfen oder Quark (10-20%) – gut auspressen im Tuch (über Nacht abtropfen lassen)
- 250 g Semmelbrösel
- 80 g Butter
- 80 g Puderzucker
- 4 Eigelb (M)
- 2 Vollei (M)
- 1 EL Stärke
- 2 EL Grieß
- Vanillemark einer Schote
- 2 TL Zitronenschalenabrieb

Mohnfüllung

- 100 g Mohn, gemahlen (plus ca. 20 g für die Brösel zum Wälzen)
- 75 g Puderzucker (plus ca. 20 g für die Brösel zum Wälzen)
- 50 g Butter, weich
- Mark einer Vanillestange (oder etwas Vanillezucker)
- 1 Ei
- Wer möchte: 2 cl Birnengeist

Für die Mohnbrösel

- 40 g Mohn, gemahlen
- 40 g Semmelbrösel (plus ca. 20 g für die Brösel zum Wälzen)
- 40 g Puderzucker

Zubereitung

Für die **Mohnbrösel** den Puderzucker, Semmelbrösel und gemahlenen Mohn vermischen.
Für die **Topfenknödel** die Butter, Puderzucker und Eier schaumig schlagen. Den gut ausgepressten Topfen bzw. Quark, Semmelbröseln, 1 EL Stärke, 2 EL Grieß, Vanillemark und etwas Zitronenabrieb untermischen. Die Masse 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die **Füllung** 100 g gemahlenen Mohn, 75 g Puderzucker, 50 g weicher Butter, Vanillemark, 1 Ei und 2 cl Birnengeist gut vermischen.
Vom **Knödelteig** mit der Hand kleine Knödel von ca. 80 g formen, platt drücken und in die Mitte etwas Mohnfüllung geben. Mit der Knödelmasse umhüllen. Den Knödel wieder rundformen.

Die Knödel ins siedende, leicht gesalzene Wasser geben und ca. 20-25 Minuten ziehen lassen. Alternativ im Dampfgarer 25 Minuten bei 95 Grad dämpfen. Mit der Schaumkelle herausnehmen, in Mohnbröseln wälzen und warm servieren.

Tipp: Dazu schmeckt Birnen- oder Apfelkompott und Vanillesoße.