

## Landhotel Grünberg am Traunsee

Traunsteinstraße 109  
4810 Gmunden  
[www.gruenberg.at](http://www.gruenberg.at)  
[gruenberg@vpn.at](mailto:gruenberg@vpn.at)  
Tel. 07612/77700



## Topfenknödel „Ingrid“

### Zutaten

700 g Topfen  
50 g zerlassene Butter  
3 Eier  
Prise Salz  
90 g Zucker  
Prise Zitronenschale Schuss Zitronensaft  
1 cl Rum  
150–200 g in kleine Würfel geschnittenes entrindetes Toastbrot (ersatzweise Knödelbrot)  
Staubzucker zum Bestreuen

### Für die Zimt-Butter- Brösel

120 g Butter oder Butterschmalz  
200 g Brösel  
20 g Vanillezucker  
80 g Kristallzucker  
Zimt

### Zubereitung

Topfen mit Eiern verrühren, mit den restlichen Zutaten gut vermengen und ca. 2 Stunden rasten lassen. Dann mit feucht-nassen Händen Knödel formen. In kochendes Salzwasser einlegen, Hitze zurückschalten und ca. 12–15 Minuten mehr ziehen als wallend kochen lassen. Für die Butterbrösel die Butter zerlassen, Brösel zugeben und mit Vanillezucker, Zucker und Zimt würzen. Knödel herausheben, darin wälzen und mit Staubzucker bestreut servieren. Die Zuckermenge kann auch reduziert werden.

**Beilagenempfehlung:** Marillen- oder Zwetschkenröster, Fruchtsaucen oder Früchtepüree der Saison.