

# Maroniknödel

## Zutaten:

200 g Topfen  
100 g Mehl  
30 g Butter  
1 Ei  
150 g Maroni  
(püriert)  
50 g Kristallzucker  
1 TL Rum  
1 Prise Salz  
150 g Semmelbrösel  
100 g Butter  
Staubzucker



## Zubereitung

Butter mit dem Ei schaumig rühren. Topfen dazugeben, weiterrühren und das Mehl unterheben. Diese Masse etwa 30 Minuten lang rasten lassen. Die pürierten Maroni mit dem Kristallzucker und mit Rum gut verrühren. Den Topfenteig in Stücke teilen, mit der Handfläche flachdrücken, mit der Maroni-Masse befüllen und zu Knödeln formen. In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die Knödel darin garen, bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen. Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, dann die Semmelbrösel leicht anrösten, gut umrühren und nach Belieben zuckern. Die Knödel aus dem Wasser heben, sofort in der Butter-Brösel-Mischung wälzen und warm servieren.



Süßspeisen

