Kartoffel-Topfen-Teig für Knödel

ZUTATEN

200 g gekochte Kartoffel

400 g Topfen (10%ig)

60 g Grieß

100 g glattes Mehl

150 g flüssige Butter

4 Eidotter

1 Schuss Rum

Abgeriebene Zitronenschale, Salz, Pfeffer, gemahlene Muskatnuss

ZUBEREITUNG

Die Eidotter in ein Gefäß geben, die gekochten und geschälten Kartoffeln durch ein Sieb dazupressen.

Den Topfen passieren und ebenfalls dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Nun den Grieß, das Mehl, den Rum, die abgeriebene Zitronenschale sowie die flüssige Butter dazugeben und alles zu einem formbaren Teig verarbeiten.

Knödel formen und 10 min kochen lassen.

Dieser Kartoffel-Topfen-Topfenteig kann auch zu fingerdicken Nudeln verarbeitet werden, die – bei gleicher Kochzeit wie die Knödel – mit Zucker und Zimt serviert werden.

3-Kartoffeltopfenteig.docx