

# Topfenknödel mit Käferbohnen-Kürbiskernölfülle



**Nachspeise**  
Rezeptart



**60**  
Zubereitung



**mittel**  
Schwierigkeit



## Zutaten für 6 Portionen

Teig:

60 g sehr weiche Butter  
60 g Staubzucker  
2 Eidotter  
250 g Topfen  
2 Eiklar  
Salz  
140 g Semmelbrösel

Mehl zum Wälzen  
Salzwasser zum Kochen

Butterbrösel

40 g Butter  
20 g Kristallzucker  
60 g Semmelbrösel  
Zimt

säuerliches Fruchtmus nach Belieben

Fülle:

240 g Steirische Käferbohnen g.U., gekocht  
40 g Staubzucker  
40 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.  
20 g Kürbiskerne, gerieben, bei Bedarf

## Zubereitung

Die Butter mit Zucker und Dottern cremig rühren, anschließend den Topfen unterrühren. Die Eiklar mit Salz steif schlagen und abwechselnd mit den Semmelbröseln unter die Topfenmasse heben. Den Knödelteig mindestens 30 Minuten zugedeckt im Kühlschrank rasten lassen. Den Teig in etwa 18 Portionen teilen, jedes Teigstück flach drücken und eine gefrorene Käferbohnenkernölkugel daraufsetzen, diese gut mit dem Teig umhüllen, die Knödel in Mehl wälzen und in kochendem Salzwasser etwa 10 Minuten gar ziehen lassen.

Inzwischen die Butterbrösel zubereiten. Dazu die Butter in einer Pfanne schmelzen, den Zucker darin aufschäumen lassen, die Brösel leicht anrösten und mit Zimt verfeinern. Die Knödel mit einem Siebschöpfer aus dem Kochwasser heben, in den gerösteten Bröseln wälzen und mit einem säuerlichen Fruchtragout servieren.

Die Steirischen Käferbohnen g.U. fein zerdrücken oder passieren, mit den restlichen Zutaten vermengen. Wenn die Masse zu weich ist, geriebene Kürbiskerne zugeben. Die Fülle kurz im Kühlschrank anziehen lassen, anschließend zu gleichmäßigen Knödeln formen und diese einfrieren.

**Rezept von Barbara Zenz**