



STAUD'S  
WIEN



Das süße Wien.  
Jetzt auch zuckerreduziert.

[wenigersugarbaby.at](http://wenigersugarbaby.at)

# Topfenknödel mit Marille

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.



Weiche Butter mit Staubzucker, Vanillezucker und Zitronenschale schaumig schlagen. Das ganze Ei langsam in die schaumige Butter einrühren. Nach und nach den Topfen dazu rühren. Semmelbrösel und Mehl dazu mischen. Den fertigen Teig ca. 15 min im Kühlschrank rasten lassen. Salzwasser zum Kochen bringen. 10–12 gleichgroße Knödel formen (am besten mit leicht angefeuchteten Händen). Für ca. 12 min im schwach kochenden Wasser garen. Kokosraspeln in einer trockenen Pfanne goldbraun rösten. Die fertig gekochten Knödel aus dem Wasser nehmen, in den gerösteten Kokosraspeln wälzen und mit der STAUD'S Zuckerreduzierte Marille anrichten.

## Portionen:

10–12 Stück  
Durchmesser von ca. 4 cm

## Zutaten:

25 g weiche Butter  
1 Ei  
40 g Staubzucker  
250 g Speisetopfen (20%)  
40 g Semmelbrösel  
15 g Mehl glatt  
Zitrone unbehandelt  
Vanillezucker  
200 g STAUD'S Zuckerreduzierte Marille  
Kokosraspeln zum Wälzen