

Topfenknödel mit Orangenkompott

Zutaten für ca. 10 Personen:

Topfenknödel:

- 170 g Weißbrot
- 60 g Butter
- 50 g Puderzucker
- Orangenabrieb
- 60 g Eigelb (3 Stück)
- 100 g Eier (2 Stück)

- 500 g Schichtkäse
(Alternativ Quark)

Zubereitung:

Topfenknödel:

Für das Rezept kann altes helles Brot (Hefezopf, Toast, Milchbrot, Brötchen etc.) verwendet werden. Dazu die Rinde des Brotes entfernen. Diese wird jedoch später noch benötigt. Das Weißbrot nun fein schneiden.

Die Butter, den Zucker zusammen mit dem Orangenabrieb aufschlagen und die Eier nach und nach dazugeben. Sobald die Eier untergearbeitet sind, das Weißbrot zugeben. Zum Schluss den Schichtkäse unterarbeiten.

Anschließend sofort verarbeiten wie in der Anleitung abgebildet. Die fertigen Rollen können direkt verwendet werden aber auch kühl gelagert oder eingefroren werden.

Die Rollen nun für ca. 25 Minuten in 90° C heißes Wasser geben. **Achtung:** Das Wasser sollte dabei nicht kochen!

Nach dem Kochen die Rollen auspacken. Direkt in den süßen Bröseln rollen und beliebig servieren.



Masse in Frischhaltefolie zu Rolle formen...



... Zusätzlich in Alufolie wickeln und ins Wasser geben.



... Auspacken...



... und direkt in den Bröseln wenden.

Orangenkompott:

- 3 Orangen
- 50 g Zucker
- 50 ml Rotwein/Traubensaft
- 60 g Zucker
- 60 ml Orangensaft
- 60 ml Weißwein
- 60 ml Wasser
- 15 g Stärke

Orangenkompott:

Zuerst die Orangen waschen. Von 2 Orangen die Schale reiben. Diese Schale zusammen mit dem Rotwein und dem Zucker einkochen.

Die Orangen schälen und filetieren. Den Rest vom filetieren gut ausdrücken und den Saft auffangen.

Den Zucker karamellisieren und mit den Flüssigkeiten ablöschen. Einen kleinen Teil zurückbehalten und mit der Stärke verrühren. Sobald die Flüssigkeit kocht, die Stärke einrühren und richtig aufkochen lassen. Anschließend damit die Filets überbrühen, die Schale dazu geben und abkühlen lassen.



Süße Brösel:

Rinde des Weißbrot

- 50 g Butter
- 100 g Zucker

Süße Brösel:

Das Weißbrot trocknen und anschließend vermahlen. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und den Zucker darin lösen. Dann die Brösel dazugeben und kurz darin anbraten.

