

Topfenknödel mit Maroni- und Schokoladenfülle und Apfelkompott



Zutaten

Zutaten für ca. 14 kleine Knödel

Topfenteig

- 80 g Butter
- 2 Dotter
- 2 Eiweiß
- 80 g Dinkelgrieß
- 350 g Topfen
- 100 g Mehl

Maronifülle

- 150 g Maronipüree
- 3 EL Sahne
- 50 g Zartbitterschokolade

Brösel

- 80 g gemahlene Mandeln
- 30 g Zucker

Apfelkompott

- 3- 4 Äpfel
- 5 EL brauner Zucker
- 120 ml Apfelsaft/Most
- Zimt

Zubereitung

1. Als erstes wird die Maronifülle hergestellt. Die Schokolade grob hacken. Maronipüree mit Obers und gehackter Schokolade vermengen und 14 kleine Kugeln formen. Für eine halbe bis dreiviertel Stunde tiefkühlen.
2. Für das Apfelkompott die Äpfel schälen und würfelig schneiden.
3. Zucker karamellisieren lassen und mit Apfelsaft oder Most ablöschen. Die Äpfel und so viel Wasser dazugeben bis die Äpfel gedeckt sind. Mit Zimt und evtl. Nelken süßen.
4. Für den Teig Butter und Dotter vermischen, Topfen und eine Prise Salz untermengen. Weizengrieß und Mehl ebenfalls mit der Topfenmasse vermischen. Eiweiß zu Schnee schlagen und unter den Teig heben. Ebenfalls 30 Minuten kühl stellen.
5. Den Topfenteig in 14 Portionen teilen und in die Mitte des Knödels ein Maronipüree-Knödel geben.
6. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.
7. Die Kaktusfrucht schälen, pürieren und durch ein Sieb drücken, damit die kleinen Kerne abgefangen werden.
8. Die Knödel in das leicht kochende Wasser geben und gar ziehen lassen (ca. 7-10 Minuten).
9. Für die Brösel gemahlene Nüsse und Zucker in einer Schüssel vermischen.
10. Die fertigen Knödel abseihen und in den Brösel wälzen.
11. Mit Kaktusfrucht-Püree und Apfelkompott anrichten.

Viel Freude beim Nachbacken!

