



HOTEL SCHLOSS SEGGAU

Bergtopfenknödel mit Marillenröster



ZUTATEN:

- 150 g Butter
- 40 g Zucker
- Zitronenschale
- Brise Salz
- Vanillezucker
- 5 Eier
- 500 g Bergtopfen
- 250 g Grieß

ZUBEREITUNG:

1. Butter, Zucker, Zitronenschale, Salz und Vanillezucker mit 5 Dotter schaumig rühren.
2. Bergtopfen und Grieß unterheben.
3. Zuletzt die geschlagenen 5 Eiweiß unterheben.
4. 2 Stunden im Kühlen rasten lassen.
5. Die abgekühlte Masse zu Knödeln formen.
6. In Salzwasser ca. 10 Minuten kochen lassen.
7. Mit Butterbrösel, Marillenröster und Minze servieren.

Wir würden uns freuen, wenn Sie Ihre leckeren Ergebnisse mit dem Hashtag **#SchlossSeggauBergtopfenknödel** mit uns teilen.