

# Topfenknödel

250 g Quark (Topfen)  
100 g Semmelbrösel (Biskuitbrösel)  
2 Ei(er)  
70 g Puderzucker  
½ Zitrone(n), Schale u. Saft



---

## ZUBEREITUNG

---

Eier mit Zucker sehr schaumig rühren, Topfen, Brösel 100g, Zitrone gut untermengen, 10 min rasten lassen, 8 Knödel formen und ins kochende Wasser geben und Hitze etwas zurückdrehen, Knödel ca. 10 min ziehen lassen. Danach Butter zerlassen Semmelbrösel 100g beimengen und die Knödel darin wälzen.