



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 212

Mohn-Topfenknödel mit Brombeeren und arabischem Kaffeegewürz



1,5 Stunden



10 Minuten



80 Minuten

Zutaten für 10 Personen

400 g Topfen (Magerquark)

2 Eier

60 g Dinkelmehl

50 g Grieß

50 g Semmelbrösel

1 Msp Zitronenabrieb

2 EL Zucker

1 Prise Salz

120 g Mohn, gemahlen

2 EL Puderzucker

200 g Brombeeren

 ½ TL Arabisches Kaffeegewürz

 1 EL Muscovadozucker

Rezept

Für alle Mohn-Liebhaber! Wenn man die noch feuchten Topfenknödel in der Mohn-Zuckermischung wälzt, bleibt eine ganz dicke Schicht hängen – zum Reinlegen gut. Optisch sehen die kleinen Klöße fast wie Trüffel aus! Den Topfen gut abtropfen lassen. Mit Eiern, Mehl, Grieß, Semmelbrösel, Zucker und Zitronenabrieb zu einem Teig verarbeiten. Die Masse ca. 1 Stunde kalt stellen. Aus dem Teig 8-10 Knödel formen, dabei jeweils 1 Brombeere in der Mitte einarbeiten. In leicht gesalzenes, simmerndes Wasser geben und 10 Minuten gar ziehen lassen. Den Mohn mit dem Puderzucker auf einem tiefen Teller mischen. Die restlichen Brombeeren mit dem arabischen Kaffeegewürz und dem Muscovadozucker in einen Mixbecher geben und mit dem Pürierstab kurz pürieren. Die Knödel mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und im Mohn rollen, so dass sie komplett mit Mohn bedeckt sind. Mit der Brombeersauce anrichten und servieren.

Guten Appetit!