

## Topfenknödel B:

### Zutaten für 15 Knödel:

500 g Topfen 10% (mager 0%)  
4 Eier  
50 g Butter handwarm  
120 g Grieß  
2 handvoll Bröseln  
Salz, Zitronenschale



### Zubereitung:

Topfen mit allen Zutaten gut verrühren bis eine glatte Masse entsteht, 1 Std. kühl rasten lassen, kleine Knödel formen. Salzwasser zum Kochen bringen, Knödel leicht wallend kochen.

### Butterbrösel:

130 g Butter  
110 g Semmelbrösel  
Puderzucker zum Bestäuben

### Zubereitung:

Butter in einer Kasserolle schmelzen, Brösel langsam einrühren.