



Brösel

# Topfen Mohnknödel mit Himbeersauce

Das Hantieren mit Teig macht Kindern besonders viel Spaß. Knödel formen und rollen ist sehr einfach und das Ergebnis begeistert KLEIN und Groß. Neben den allzeit beliebten Obstknödel ist auch diese Variante mit Mohn und einer fruchtigen Himbeersauce sehr begehrt bei Kindern.



## Rezept

Zubereitungszeit: 55 Minuten

einfach

**Mohnfülle:**

- 200g Mohn, gemahlen
- 125ml Milch
- 60g Kristallzucker

### **Topfenteig:**

- 500g Magertopfen
- 50g Butter, zimmerwarm
- 4 EL Weizengries
- 4 EL Semmelbrösel
- 6 EL Weizenmehl
- 2 Eier, Gr. M
- Prise Salz

### **Vollkornbrösel:**

- 150g [LAND-LEBEN Vollkornbrösel](#)
- 70g Butter
- Opt. 1 EL brauner Zucker

### **Himbeersauce:**

- 250g Himbeeren
- 1 Pkg Vanillezucker
- Spritzer Zitronensaft

### **Zubereitung:**

Für die Mohnfülle, Milch und Zucker aufkochen, von der Herdplatte nehmen und den Mohn einrühren.

Mit feuchten Händen 12 gleichgroße Kugeln formen und über Nacht einfrieren.

Alle Zutaten für den Topfenteig verrühren und abgedeckt für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit Himbeeren mit Vanillezucker und einem Spritzer Zitronensaft pürieren.

Nun die Mohnkugeln aus dem Tiefkühler und den Teig aus dem Kühlschrank nehmen.

Mit einem Eisportionierer oder den Händen je eine Portion Teig entnehmen, mit einer Mohnkugel füllen und zu einem Knödel formen.

Die Topfen Mohnknödel in siedendem Wasser oder im Dampfgarer für ca. 20 Minuten garen.

Währenddessen Butter und braunen Zucker in einer Pfanne vorsichtig erhitzen. Sobald der Zucker karamellisiert die **LAND-LEBEN Vollkornbrösel** zugeben und auf kleiner Flamme anrösten.

Die fertigen Topfen Mohnknödel in den Vollkornbröseln wälzen und mit Himbeersauce servieren.

**TIPP:** Wenn die Himbeersaison vorbei ist, Apfel- oder Birnenmus zu den Knödeln servieren.

[www.land-leben.com](http://www.land-leben.com)