

Zubereitung Topfenteig

Zutaten

500 g Topfen, 30 g Dinkelgrieß, 20 g Brösel, 200 g Dinkelvollkornmehl (ganz fein gemahlen), 2 Eier, Prise Salz

Zubereitung

Topfen mit Grieß, Brösel und Salz verrühren und ca. 1/2 Stunde rasten lassen. Eier und Mehl zur Topfenmasse geben und gut durchmischen. Eine Rolle formen und Scheiben abschneiden.

Nun nach Belieben mit pikanter oder süßer Fülle füllen. Teigränder gut verschließen und mit feuchten Händen (Hände in etwas Wasser tauchen) zu Knödeln formen. In leicht gesalzenem kochendem Wasser 8 - 10 Minuten je nach Größe der Knödel leicht kochen lassen.

Knödeltipp:

Für süße Knödel dem Teig noch ca. 1 EL Staubzucker begeben und nach Belieben mit Vanille, geriebenen Orangen- oder Zitronenschalen verfeinern.

Zubereitung Erdäpfelteig

Zutaten

1000 g mehligere Erdäpfel (z.B. Agria), 300 g Universalmehl (oder 150 g griffiges Mehl + 150 g Dinkelvollmehl), 50 g Weizengrieß, 2 Eier, 50 g weiche Butter, etwas Salz, 1 TL Stärkemehl

Zubereitung

Erdäpfel dämpfen bzw. kochen – etwas überkühlen lassen. Nun die Erdäpfel schälen und durch die Erdäpfelpresse drücken. Mit den übrigen Zutaten rasch zu einem Teig verkneten.

Achtung! Erdäpfelteig nie zu lange kneten, sonst wird er zäh.

Teig zu Rollen formen und Scheiben abschneiden. Diese etwas flach drücken und nach Belieben füllen. Die Teigränder gut verschließen und mit leicht bemehlten Händen Knödel formen. In kochendes Salzwasser einlegen und je nach Größe 8 bis 12 Minuten leicht kochen lassen.