

Topfenknödel mit Marillenröster und Butterbrösel (36 Knödel)

- 240g Butter
- 270g Staubzucker
- 9 Dotter
- 9 Eier
- 2,1kg Topfen
- 750g Mie de pain – Mitte des Brotes wortwörtlich übersetzt – am besten Toastbrot entrinden – trocknen und ganz fein reiben
- Orangenschale, Vanille, Zitronenschale, Salz

Butter, Staubzucker und Gewürze schaumig schlagen. Eier und Topfen abwechselnd hinzufügen.

Danach Mie de pain hinzufügen und kühl ca. eine Stunde rasten lassen

Marillenröster

2kg Marillen

Zucker je nach Geschmack und Marillen (je nachdem wie süß die Marillen sind)

2 Msp. Lavendel

2 frische Lorbeerblätter

Marillen halbieren und entkernen. Marillen, Zucker, Saft einer Zitrone und Lorbeerblätter in einen Topf geben und behutsam erwärmen – ähnlich wie beim Marmeladekochen. Der Zucker muss schmelzen und sich mit dem Marillensaft verbinden. Je nach Geschmack solange köcheln, bis die Stücke zerfallen, oder die Hälften noch sichtbar sind. Wenn die Gewünschte Konsistenz erreicht ist den Lavendel hinzufügen.