



Sesamöl

Topfenknödel mit Sesam

Zubereitung 35 min

Schwierigkeit leicht

Zutaten für 4 Portionen

250 g Magerquark
1 Ei
2 EL Mehl
2 EL Grieß
2 gehäufte EL Semmelbrösel
Salz

50 ml Sesamöl Schloss Salenegg
25 g Zucker
20 g Sesam
1 Prise Zimt
1 Prise Anis

Alle Zutaten für den Teig mit einer Prise Salz vermengen und 30 Min. ruhen lassen. Mit nassen Händen Knödeln formen und in leicht siedendem Wasser ca. 12 - 15 Min. ziehen lassen. Sesam in Sesamöl anbräunen, Zucker, Zimt und Anis nach Wunsch dazugeben.