



TOPFENTEIG FÜR APRIKOSEN- ODER ZWETSCHGEN- KNÖDEL

ZUTATEN

250 g Magerquark

250 g Mehl

30 g Butter

1 Prise Salz

2 Eigelb

2 Eiweiss

ca. 2 EL Rahm

ZUBEREITUNG

- Rühraufsatz einsetzen. Eiweiss in den fettfreien Mixtopf geben und 2-4 Min/ Stufe 3.5 steif schlagen. Rühraufsatz entfernen und Eischnee in eine Schüssel umfüllen.
- Magerquark, Butter, Eigelb, Salz und den Rahm in den Mixtopf geben und 30 Sek/ Stufe 4 verrühren.
- Eischnee dazu geben und 7 Sek/ Stufe 4 untermischen.
- Mehl dazugeben und 10 Sek. / Stufe 3.5 zu einem Teig mischen.
- Teig zu einer Rolle formen und im Kühlschrank 20 Minuten rasten lassen.
- Danach in 12 gleich grosse Stücke teilen.
- Jedes Stück zu einer Kugel rollen, flach drücken und mit einer Aprikosen- oder Zwetschgen belegen, Den Teig darüber verschliessen und mit bemehlten Händen zu Knödeln rollen. Die Knödel nochmals in Mehl rollen, sie behalten dann besser die Form.

Garen im Varoma

- Varomabehälter und Einlegeboden einfetten und die Knödel darin verteilen. Mixtopf spülen.
- 1 Liter Wasser in den Mixtopf geben und 7 Min./100°C/ Stufe 1 erhitzen.
- Varoma aufsetzen und 30 Min./Varoma/Stufe 1 dämpfen.
-

Genussmix.ch