

## Obstknödel mit Topfenteig

Mantler Glutenfreies-Lactosefreies Mehl



### Zutaten

200 g	MANTLER Glutenfreies-Lactosefreies Mehl
250 g	Topfen
70 g	Margarine (oder lactosefreie Magarine)
1	Ei
1 Prise	Salz
	Glutenfreie Brösel, ev. geriebenen Mohn

### Zubereitung

Mehl mit Butter fein abbröseln; Topfen, Salz und Ei untermischen und rasch zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Kleine Stücke vom Teig herunterschneiden, mit beliebigem Obst füllen, und in leicht wallendem Salzwasser 12 - 15 Minuten ziehen lassen. Mit einem Schöpflöffel Knödel für Knödel in ein Sieb zum Abtropfen geben. 2 Löffel Butter zergehen lassen, Brösel und ev. Mohn leicht anrösten, Knödel darin wälzen und überzuckern.