

## SÜSSE KNÖDELSPITZEN MIT KOMPOTT



### ZUTATEN:

- 750g Kopold's Kartoffelknödelteig
- 120g Topfen oder Quark
- 30g Hartweizengries
- 30g Zucker
- 3 EL Semmelbrösel
- 3 EL brauner Zucker (für Panade)
- Öl zum anbraten

### ZUBEREITUNG:

- Knödelteig mit Quark und weißem Zucker und Hartweizengries vermischen und durchkneten. Einen EL Teig auf die Handfläche geben und kleine „Rollen“ oder „Spitzen“ formen
- Die Teigrollen im heißen Wasser 7-8 Minuten ziehen lassen
- Mit einer Kelle die Knödelspitzen aus dem Wasser nehmen und 3-4 Min. abtropfen lassen
- Semmelbrösel mit braunem Zucker vermischen und die Knödelspitzen darin wälzen
- (Bis zu diesem Schritt können die Spitzen vorbereitet und im Kühlschrank aufbewahrt werden)
- Danach in einer Pfanne mit Öl ausbacken
- Je nach Bedarf, kann über die fertigen Spitzen nochmal eine Zimt & Zucker Mischung gegeben werden
- Als Beilage eignen sich ein süßes Fruchtkompott, frische Früchte oder Vanillesoße

*An Gaudn!*

wünscht Familie Kopold, Brunnen