

## TOPFENKNÖDEL – Kulinarische Kindheitserinnerung von Gernot Haas

1 Becher Topfen

1 ganzes Ei

ein bisschen Semmelbröseln dazugeben (damit eine kompakte Masse entsteht)

1 Prise Salz dazugeben

umrühren und kleine Knödel aus Masse formen und im bereits kochenden Wasser ein paar Minuten kochen, bis sie oben schwimmen. Dann Butter in Pfanne geben, Semmelbrösel anrösten und Zimt & Zucker dazu geben und dann über die Topfenknödel streuen. Dazu Staubzucker & Apfelmus.

Mmmmmmm - Fertig!

