

... > Menüart > Beilage > Klöße

## Siebenbürgische Topfenknödel



Quarkknödel österreichisch - siebenbürgischer Art

★★★★☆ 4.32 (29 Bewertungen)

💬 18 Kommentare

🕒 20 Min. 📶 normal 📅 22.12.2005

---

## Weitere Rezepte - genauso gut!

---

## Zutaten

4



Portionen

500 g Quark (Magerquark)

2 Ei(er)

200 ml Grieß

1 Prise(n) Salz

Mehl

100 g Zucker

100 g Semmelbrösel

Butter

n. B. Marmelade

---

## Zubereitungstipps

---

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 20 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 20 Minuten

Den Quark mit dem Grieß, den Eiern und einer Prise Salz gut durchmischen, kneten und mindesten 30 Minuten ziehen lassen. Aus dem Teig Knödel formen, evtl. die Hand dabei mit etwas Mehl einstauben, damit es nicht so klebt. Alternativ die Knödel mit einem großen Löffel formen. Die geformten Knödel gleich in einen großen Topf mit kochendem Wasser gleiten lassen. Sobald die Knödel schwimmen, sind sie auch schon fertig.

In einer Pfanne Butter zum Schmelzen bringen und den Zucker und die Semmelbrösel darin leicht bräunen. Vorsicht, nicht verbrennen lassen. Die fertigen Knödel in der Pfanne mit den Bröseln rollen, sodass sie eine Bröselkruste bekommen. Sofort warm mit Marmelade servieren.

Am besten passt Hagebuttenmarmelade (Hetschenpetsch), gut geht auch Aprikosenmarmelade.

## Rezept von



daslebenistsinnlos

---

---

## **Tipps & Trends**

---

---

## **Video Empfehlungen**

---

# Markenrezepte bei Chefkoch

---

## Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

---

21.06.2019 09:44

Anni\_bananii

Habt ihr Hartweizen oder Weichweizengries genommen?

[Antworten](#)

---

22.06.2019 06:25

daslebenistsinnlos

Hartweizengries, da man den Teig aber weichen lässt dürfte das relativ egal sein.

Das ist aber nicht garantiert, da noch nicht probiert.

[Antworten](#)

---

16.03.2019 14:04

pizza2

Super lecker, aber sehr mächtig und süß. Werde es ohne Panade und dafür mit Obst probieren.

**Antworten**

---

21.04.2017 09:01

Hamspie

Endlich habe ich hier auch mal ein Rezept aus Siebenbürgen entdeckt ...Siebenbürgen süße Heimat ...dazu passt das Rezept alle mal.

**Antworten**

---

25.07.2017 19:52

Gemballa-Ice

Hallo,  
da gebe ich dir völlig recht. Kindheitserinnerungen werden beim Essen wahr ;-)  
allerdings war der Topfen bei uns in Siebenbürgen ganz anders und hat traumhaft geschmeckt,  
schade das man den Geschmack mit Quark nicht so hin bekommt.

Liebe Grüße  
Bettina

**Antworten**

---

---

04.03.2012 11:03

daumenhut

Meine sind relativ hart geworden und nicht luftig, fluffig!  
Wieso?

**Antworten**

---

13.07.2011 17:15

inse65

mmh lecker! habe die Knödel noch mit einer ensteinen und mit einem Würfelzucker gefüllten Zwetschge gefüllt. Dazu Vanillesoße ... köstlich!!!

Ein Tipp noch: mein Teig war irgendwie noch feucht und die Quarkmasse hat furchtbar geklebt, mit Mehlhänden war es auch nicht besser. Statt dessen lieber die Hände mit kaltem Wasser benetzen!

**Antworten**

---

09.02.2011 19:06

dasSchlingel

Suuuuper lecker!  
Vielen Dank für das tolle Rezept aus der Heimat meiner Eltern!

LG dasSchlingel

**Antworten**

---

14.10.2010 00:57

Harufamann

Als Mann stellt man sich ja nicht so oft an den Herd. Dieses einfache Rezept aus dem Land meiner Vorfahren (Donnersmarkt) habe ich allerdings "nachgekocht". Oberlecker und die Knödel kommen bald wieder auf den Tisch. Vielen Dank und mit einem freundlichem Ahoi aus Hamburg

**Antworten**

---

18.02.2008 14:21

cubanita

Hallo,

ich kenne das Rezept von meiner Mutter, allerdings etwas abgewandelt. Bei uns sind die Knödel so weich, dass sie nur mit Löffeln als Nocken geformt werden. Ausserdem kommt in die Semmelbrösel kein Zucker (schmilzt der nicht?), nur am Schluss beim Servieren. Dazu gibts dann geschmolzene Butter (zum drübergießen) und Obstkompott. Immer wieder lecker, ohne einem schwer im Magen zu liegen...

Lg, jane

**Antworten**

---

## Folge uns



---

## Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

## Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

## Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)



# Wir sind für Dich da

FAQ

## Live Rezeptsuchen

big rezepte, dinkelvollkornbrot rezepte, hähnchengyros rezepte, kalbsgulasch rezepte, kusskuss rezepte, omllette rezepte, pfannenkuche rezepte, rindfleischsalat rezepte, salzbutter rezepte, selleriesalate rezepte

---

© 1998-2021 Chefkoch GmbH