



Menge 6 - 8 Knödel



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit mittel

## SEMMEKNÖDEL

Eine süße Hauptmahlzeit für die ganze Familie!



### Zubereitung

- 1.** Butter schaumig rühren, nach und nach Quark, Eier, Zucker, Salz, Mehl und Grieß zufügen, zuletzt saure Sahne unterrühren.
- 2.** Brötchen in Würfel schneiden, zur Quarkmasse geben und 30 Minuten ziehen lassen.
- 3.** Aus dem Teig mit nassen Händen gleichmäßig große Klöße formen und in heißem, nicht mehr kochendem Wasser 12-15 Minuten ziehen lassen.
- 4.** Knödel mit zerlassener Butter und Zimtucker servieren.
- 5.** Tipp: Dazu schmeckt Fruchtkompott.

### Zutaten

60 g	Butter (oder Margarine)
250 g	Quark
2	Eier
1 EL	Diamant Feinster Zucker
1 Prise	Salz
60 g	Mehl
60 g	Grieß
125 g	saure Sahne
8	altbackene Brötchen
	zerlassene Butter
	Diamant Zimtucker

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
 Ihr Diamant-Team.