

TOPFENKNÖDEL MIT [DIE SÜSSE SUSI](#) ORANGEN-FILETS

Zutaten:

Für die Topfenknödel:

90 g Brötchen,
30 g Puderzucker,
30 g Butter,
1 Prise Salz,
1 Pk. Vanillezucker oder frische geriebene Vanille,
1 Ei und 1 Eigelb,
250 g Magerquark.

Je nach Geschmack 2 Kardamomkapseln, Nelken, 1 Sternanis.

Für die [DIE SÜSSE SUSI](#) Orangenfilets und den Sirup:

100 ml [DIE SÜSSE SUSI](#) Orangensaft aus 1-2 Orangen,
3 [DIE SÜSSE SUSI](#) Orangen zum Filetieren
15 g Butter,
1 Esslöffel Mohn,
½ Esslöffel Zucker.

Puderzucker zum Bestreuen.

Zubereitung der Topfenknödel:

- In einem Sieb den Quark etwas abtropfen lassen.
- Die Brötchen vom Vortag grob würfeln und fein hacken.
- Butter, Puderzucker, Vanille mit 1 Prise Salz sehr cremig schlagen.
- Eigelb und Ei unterrühren, den Quark dazugeben und weiterrühren.
- Die Brötchenbrösel gut unterheben.
- Die Quarkmasse abdecken und 1 Stunde kalt stellen.
- Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und etwas Salz zugeben.
- Mit feuchten Händen, oder mit 2 Löffeln, kleine Knödel formen und ins Wasser geben. 15 Minuten ziehen lassen.

Zubereitung der Orangenfilets:

- Aus 2 Orangen den Saft auspressen und aus den restlichen Orangen die Filets auslösen.
- Orangensaft, Zucker und die gewünschten Gewürze kochen.

- Eine feuerfeste Form ausfetten und die Filets in die Form geben.
- Den Sirup aus Saft und Gewürzen dazugeben.
- Im Backofen bei 180 Grad und 15 Minuten erwärmen.
- Mohn, Butter und Zucker in einem Topf schmelzen.
- Die Topfenknödel auf die Orangenfilets geben und die Mohn-, Butter-, Zuckermasse darüber geben.
- Nach Belieben noch unter dem Backofengrill 5 Minuten bei 250 Grad überbacken.

GUTES GELINGEN UND VIEL FREUDE BEIM AUSPROBIEREN!