

# Topfenspätzle

Schönes Rezept für leckere Topfenspätzle. Mal süß, mal herzhaft zubereiten - immer ein Genuss!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

250 g	<a href="#">Topfen</a>
250 g	Mehl
4 Stk.	<a href="#">Eier</a>
1 TL	Öl
3 EL	<a href="#">Butter</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>

## Zubereitung

1. Für die **Topfenspätzle** zu Beginn die Eier mit Topfen, Mehl, Öl und Salz in eine große Schüssel geben und zu einem gleichmäßigen, lockeren Teig verrühren. In der Zwischenzeit einen großen Topf mit Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen.
2. Den Teig mit Hilfe eines Spätzlehobels in das kochende Wasser streichen (alternativ die Rückseite eines grobmaschigen Siebs und einen Teigschaber oder ein stumpfes Messer verwenden). Die Spätzle sind fertig, sobald sie an der Oberfläche schwimmen. Die Spätzle mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben.
3. In der Zwischenzeit die Butter in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur zerlassen. Die Spätzle darin einige Minuten schwenken, anschließend sofort servieren.

## Tipp

Die Topfenspätzle kann man als süße Nachspeise zubereiten, zum Beispiel mit Fruchtkompott oder Vanillesauce. Sie schmecken aber auch mit einer Tomatensauce und einem Salat oder als Beilage zum Hauptgericht.