

Erasmus cook book

UK, Spain, Italy and Austria

February 2017



Erasmus+



A WONDERFUL WORLD AROUND US

20151ES01KA219016089



Licencia Creative Commons

El presente proyecto ha sido financiado con el apoyo de la Comisión Europea. Esta publicación (comunicación) es responsabilidad exclusiva de su autor. La comisión no es responsable del uso que pueda hacerse de la información aquí difundida.

This project has been funded with support from the European Commission. This publication [communication] reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Dieses Projekt wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung (Mitteilung) trägt allein der Verfasser; die Kommission haftet nicht für die weitere Verwendung der darin enthaltenen Angaben.

Il presente progetto è finanziato con il sostegno della Commissione europea. L'autore è il solo responsabile di questa pubblicazione (comunicazione) e la Commissione declina ogni responsabilità sull'uso che potrà essere fatto delle informazioni in essa contenute.

Content / Contenido

Recipes in English.....	4
Italian polenta.....	4
Italian ciambelline al vino	5
Torrijas from Spain.....	6
Spanish omelette	7
Wiener Schnitzel (Austria)	8
Austrian Quark Dumplings	9
Victoria Sandwich.....	11
Recetas en español	12
Polenta italiana	12
Ciambelline al vino (Italia).....	13
Torrijas de España	14
Tortilla española.....	15
Wiener Schnitzel (Austria)	16
Dumplings de Austria.....	17
Sandwich Victoria.....	18
Recettes françaises	19
Torrijas espagnoles	19
Omelette espagnole.....	20
Österreichische Rezepte.....	20
Wiener Schnitzel	20
Topfenknödel mit verschiedenen Füllungen	21

Italian polenta

INGREDIENTS for 4 people:

Cornmeal flour 500 gr

Water 2 l

Olive Oil 15 gr

Cooking Salt: 1 spoon

Method:

Pour Water into a pot (1), bring to boil and add the salt (2), pour in flour stirring constantly with a whisk (3).

Add the olive oil so that no lumps are formed (4). When the flour is completely mixed, replace the whisk with a longhandled wooden spoon or with a special stick and cook, stirring for about 50 minutes (5). When the polenta is almost ready (about 5 minutes before removing from heat), increase the heat: in this way the polenta will come off more easily from the pot (6).

Overturn the polenta on an appropriate wood cutting board (7/8), bring it to the table (9). You can eat polenta mixed with tomato sauce and sausages, mushrooms or vegetables.



Spanish, Austrian and English student preparing *polenta* with the help of an Italian teacher

Italian ciambelline al vino

Ingredients

- Flour 00 500 g
- 1 cup of sugar
- 1 cup of red or white wine
- 1 cup of Olive Oil
- 1 teaspoon of baking powder
- 1 pinch of salt
- aniseed

Ingredients for the top:

Sugar much as is necessary.

Method:

Soften the aniseed in the wine(1), Sift the flour, baking powder and the salt, add sugar and put all the ingredients on a pastry board (2). Using your hands knead well and form a ball (3).

Form many "sausages" thick, less than a finger wide and about 15 20 cm long(4). Then form the "donuts"(5). Pass them all (one sides) on a plate with additional sugar(6). Put the "donuts" on a dripping pan with the "sugar side" up.



Students from the four countries prepare Italian ciambelline al vino with the help of a teacher

Bake in a preheated oven at 180 ° for about 15 minutes.

Let it cool and preserve them in a food box.

Torrijas from Spain

Ingredients:

- 8 slices of stale bread to soften with milk
- 2 eggs
- 80 gr. of sugar
- 1 cinnamon stick
- Some cinnamon powder
- Oil
- 2 barks of a lemon
- 300 ml of milk

(Bread used to prepare *torrijas*)



Reading the recipe to prepare Spanish *torrijas*

Steps:

- Use a saucepan to pour some milk with a piece of a cinnamon stick and the bark of a lemon
- Boil the milk and then cool it down
- Cut the bread in rather thick slices (approximately 1 cm each slice)
- Soak the slices of bread in the milk
- Whip the eggs and mix the bread
- Fry the slices carefully in hot oil
- Mix some cinnamon powder with sugar
- Soak the slices of bread in the mixture
- Serve it!

Spanish omelette

INGREDIENTS

8 eggs

Oil

8 potatoes

A pinch of salt



Peeling potatoes for a Spanish omelette

STEP BY STEP

First peel and cut up the potatoes in dice (small squares)

Fry the potatoes in oil

Break and whisk the eggs

Mix the potatoes with the eggs

Put everything on a pan with three spoons of hot oil

Wait for three minutes. Then turn the omelette round

Cook the other half

Enjoy the omelette!

Wiener Schnitzel (Austria)

Ingredients:

- 4 slices of pork, 120 – 150 grams per piece
- 4 tablespoons of allpurpose flour
- 3 eggs
- 5 tablespoons of bread crumbs
- minced parsley
- some salt
- fat (clarified butter) or oil
- butter
- one lemon and 8 potatoes



Preparing *Schnitzel*

1. Place each piece of pork on a board and pound it.
2. Dip it in flour to coat.
3. Stir together the eggs and the salt.
4. Place bread crumbs on a plate.
5. Dip each piece of pork into the egg mixture, then press it in the bread crumbs to coat.

6. Fry the "Schnitzel" in plenty of clarified butter or oil until they are yellow gold on each side. The fat must be really hot when you put the "Schnitzel" in.
7. Side dishes:
 - Parsley potatoes: Cook the potatoes. Then peel them and toss them in a pan with melted butter and parsley.
 - Last but not least put a slice of lemon on the "Wiener Schnitzel".

The original "Wiener Schnitzel" is veal but nowadays most people use pork.

Many people also have cranberry jam and ketchup with their "Schnitzel". Sometimes people replace the potatoes with rice or French fries.

Austrian Quark Dumplings

{makes 9 mediumsized or 5 large Knödel}

Ingredients:

For the dough

- 1 egg
- 60g butter, room temperature
- 250g „Topfen“ {Quark}, full fat
- 125g allpurpose flour
- pinch of salt

In addition, if you want everything sweeter:

- 3 tbsp. vanilla sugar
- 20g semolina {1/8 cup}
- zest from an organic lemon
- a drop of vanilla extract

Options for the filling

- ~ 50g nougat, cut into small cubes
- Chocolate Lindt Balls, Mozartkugeln, etc.
- fruit like strawberries, apricots, plums (works with frozen fruit but results are better when using fresh)

For the coating

- 2 cups of breadcrumbs
- a knob of butter
- powder sugar

Alternatives:

- poppy seeds, ground
- poppy seed paste {needs to be mixed with milk and honey}

1. Add 1 egg and 60g of room temperature butter to a mixing bowl. Mix at medium speed until fluffy. The next step is combining the mass with the “Topfen” (curd cheese), which gives the dish the name and the great taste. At last, mix in the flour. If you want to make it a bit sweeter, just add vanilla sugar, semolina, lemon zest and about 1/2 tablespoon of vanilla extract.
2. Now choose the filling: This is really a fun recipe because you can mix and match. If you are a chocolate lover, use chocolate balls or nougat and if you like fruit desserts, pick stone fruit like apricots or plums. In Austria we make the original „Topfenknödel“ without any filling, but in the season for apricots, plums and strawberries, we use them as a filling and call the dumplings „Marillknödel“ (apricot dumplings), „Zwetschknödel“ (plum dumplings)“ and „Erdbeerknödel“ (strawberry dumplings).
3. For the next step, wet your hands with a bit of water and take a handful of dough which you roll into a ball first. Afterwards, flatten the dough, add the filling and roll it into a dumpling.
4. Then heat up water in a large pot and bring it to the boil.
5. Carefully drop the “Knödel” into the pot of simmering water and let it bubble away for 10-15 minutes. You can stir them a bit if they do not swim on the water surface by that time.
6. In the meantime, heat up a knob of butter in a pan and add about 2 cups of breadcrumbs. Toast until just golden.
7. Take out one dumpling after another and roll it in the toasted breadcrumbs.
8. For being extra Austrian you would need stewed plums and powdered sugar („Zwetschknödel“) to go with the plain “Topfenknödel” or melted butter to add to the dumplings with the poppy seeds to perfect the dish.

Enjoy your meal! Guten Appetit und lasst es euch schmecken!



Ready for the next dish

Victoria Sandwich

The traditional Victoria sandwich is a baking classic and a tasty teatime treat.

Ingredients

- 4 free-range eggs
- 225g/8oz caster sugar, plus a little extra for dusting the finished cake
- 225g/8oz self-raising flour
- 2 tsp baking powder
- 225g/8oz baking spread, margarine or soft butter at room temperature, plus a little extra to grease the tins

To serve

- good-quality strawberry or raspberry jam
- whipped double cream (optional)

Method

Preheat the oven to 180C/350F/Gas 4.

Grease and line 2 x 20cm/8in sandwich tins: use a piece of baking or silicone paper to rub a little baking spread or butter around the inside of the tins until the sides and base are lightly coated. Line the bottom of the tins with a circle of baking or silicone paper (to do this, draw around the base of the tin onto the paper and cut out).

Break the eggs into a large mixing bowl, then add the sugar, flour, baking powder and baking spread.

Mix everything together until well combined. The easiest way to do this is with an electric hand mixer, but you can use a wooden spoon. Put a damp cloth under your bowl when you're mixing to stop it moving around. Be careful not to overmix – as soon as everything is blended you should stop. The finished mixture should be of a soft 'dropping' consistency – it should fall off a spoon easily.

Divide the mixture evenly between the tins: this doesn't need to be exact, but you can weigh the filled tins if you want to check. Use a spatula to remove all of the mixture from the bowl and gently smooth the surface of the cakes.

Place the tins on the middle shelf of the oven and bake for 25 minutes. Don't be tempted to open the door while they're cooking, but after 20 minutes do look through the door to check them.

The cakes are done when they're golden-brown and coming away from the edge of the tins. Press them gently to check – they should be springy to the touch. Remove them from the oven and set aside to cool in their tins for five minutes. Then run a palette or rounded butter knife around the inside edge of the tin and carefully turn the cakes out onto a cooling rack.

To take your cakes out of the tins without leaving a wire rack mark on the top, put the clean tea towel over the tin, put your hand onto the tea towel and turn the tin upside down. The cake should come out onto your hand and the tea towel – then you can turn it from your hand onto the wire rack.

Set aside to cool completely.

To assemble the cake, place one cake upside down onto a plate and spread it with plenty of jam. If you want to, you can spread over whipped cream too.

Top with the second cake, topside up. Sprinkle over the caster sugar.

Polenta italiana



Ingredientes para cuatro personas:

Harina de maíz 500 gr

Agua 2 l

Aceite de oliva 15 gr

Sal de mesa: 1 spoon

Pasos:

Vierte el agua en un recipiente, llévalo a hervir (1) y añade la sal (2). Luego echa a la mezcla la harina y remueve constantemente (3).

Añade el aceite de oliva para que no se formen grumos (4). Cuando la harina esté mezclada, busca una cuchara de madera de palo largo o cualquier otro utensilio de cocina parecido, y remueve durante 50 minutos (5). Cuando la polenta esté casi lista (cinco minutos antes de quitarlo del fuego), aumenta la temperatura: así la polenta saldrá del recipiente de manera más fácil.

Gira la polenta en una tabla de cocina (7/8), llévala a la mesa (9). Puedes mezclar la polenta con salsa de tomate y salchichas, champiñones o verduras.

Ciambelline al vino (Italia)

Ingredientes

- Harina 500 g
- 1 taza de azúcar
- 1 taza de vino tinto o blanco
- 1 taza de aceite de oliva
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 1 pizca de sal
- Anís



Ingredientes para el topping: Añada azúcar tanto como sea necesaria

Pasos:

Suavizar el anís en el vino (1), Tamizar la harina, el polvo de hornear y la sal, añadir el azúcar y poner todos los ingredientes en una tabla de pasteles (2). Usando las manos amasar bien y formar una pelota (3).

Forme muchas "salchichas" con espesor de menos de un dedo de ancho y unos 1520 cm de largo (4). Luego forma los "donuts" (5). Pase todos (uno de los lados) en un plato con azúcar adicional (6). Ponga los "donuts" en una sartén con el "lado con azúcar" hacia arriba.

Hornee en un horno precalentado a 180 ° durante unos 15 minutos.

Enfríe y guárdelo en un recipiente.

Torrijas de España

Ingredientes:

- 8 rebanadas de pan viejo
- 2 huevos
- 80 gr. De azúcar
- 1 rama de canela
- Canela en polvo
- Aceite
- 2 cáscaras de limón
- 300 ml de leche



Pasos:

- Echa en un cazo leche con un poco de canela en rama y cáscara de limón
- Hierva la leche y luego enfríala
- Corta el pan en rebanadas gruesas (de 1 cm aproximadamente) si no están ya cortadas
- Empapa las rebanadas de pan en la leche
- Bate los dos huevos
- Empapa las rebanadas en el huevo batido
- Fríe las rebanadas en aceite caliente
- Mezcla la canela con el azúcar en un plato
- Empapa las rebanadas de pan en la mezcla
- ¡Listas para servir!

Tortilla española

INGREDIENTES

8 huevos

Aceite

8 patatas

Ana pizca de sal



Pasos

Primera pela y corta las patatas en dados

Fríe las patatas en aceite caliente

Mezcla y bate los huevos

Mezcla las patatas con los huevos

Pon todo en una sartén con tres cucharadas de aceite

Espera tres minutos

Cocina el otro lado

¡Que aproveche!

Wiener Schnitzel (Austria)

Ingredientes:

- 4 filetes de cerdo, 120 – 150 gramos per pieza
- 4 cucharadas de harina general
- 3 huevos
- 5 cucharadas de pan rallado
- Perejil triturado
- Aceite
- Mantequilla entera o aceite
- Un limón
- 8 patatas



Pasos:

Coloque las piezas de cerdo en una tabla y macháquelas

Rebózelas de harina

Mezcle los huevos y la sal

Ponga el pan rallado en un plato

Mezcle las piezas de cerdo en la mezcla de huevo y después en el pan

Fría el “Schnitzel” con gran cantidad de mantequilla o aceite hasta que estén doradas por cada lado. La gasa debe estar casi hirviendo cuando se ponga la carne.

Acompañantes:

Patatas con perejil: cocine las patatas. Entonces pélelas y póngalas en una sartén con la mantequilla y el perejil.

Por último, ponga un trozo de limón en el “Wiener Schnitzel”

Aunque todo el mundo usa cerdo, el original es con ternera.

Mucha gente también usa mermelada de arándanos y ketchup con su "Schnitzel". Y a veces se sustituyen las patatas por arroz o patatas fritas.

Dumplings de Austria

{9 de tamaño mediano o 5 de tamaño grande}

Ingredientes:

Para la masa:

- 1 huevo
- 60g de mantequilla, a temperatura ambiente
- 250g "Topfen" {Quark}, con 100% grasa
- 125g harina general
- Un poco de sal

Además, si quiere endulzarlo más:

- 3 cucharadas de azúcar de vainilla
- 20g de sémola {1/8 taza}
- Ralladura de limón
- Una gota de extracto de vainilla

Opciones para el relleno

- ~ 50g nougat, cut into small cubes
- Chocolate Lindt Balls, Mozartkugeln, etc.
- fruit like strawberries, apricots, plums (works with frozen fruit but results are better when using fresh)

Para el topping

- 2 tazas de migajas de pan
- Un poco de mantequilla
- Azúcar en pólvora

Alternativas:

- Semillas de amapola
- Pasta de semillas de amapola

Pasos:

Agregue 1 huevo y 60 g de mantequilla a temperatura ambiente a un tazón de mezcla. Mezclar a velocidad media. El siguiente paso es combinar la masa con el "Topfen" (requesón), que le da al plato el nombre y el gran sabor. Por último, mezcle la harina. Si desea hacer un poco más dulce, sólo tiene que añadir azúcar de vainilla, sémola, cáscara de limón y alrededor de 1/2 cucharada de extracto de vainilla.

Ahora elija el relleno: Esta es realmente una receta divertida porque se puede mezclar y combinar. Si usted es un amante del chocolate, use bolas de chocolate o turrón y si te gustan los postres de frutas, usa frutas de hueso como albaricoques o ciruelas. En Austria hacemos el "Topfenknödel" original sin ningún relleno, pero en la temporada de albaricoques, ciruelas y fresas, los llamamos, por ejemplo, "Erdbeerknödel" (albóndigas de fresa).

Para el siguiente paso, humedézcase las manos con un poco de agua y tome un puñado de masa en una bola primero. A continuación, aplane la masa, añada el relleno y haga rodar una bola de masa.

A continuación, caliente el agua en una olla grande y llevarlo a ebullición. Con cuidado, deje caer el "Knödel" en la olla de agua hirviendo y déjelo burbujear por 10 o 15 minutos. Usted puede revolver un poco si no nadan en la superficie del agua para ese momento.

Mientras tanto, caliente un poco de mantequilla en una cacerola y añada alrededor de 2 tazas de pan rallado. Tueste hasta que sólo de oro. Saque una bola de masa tras otra y haga rodar en la miga de pan tostado.

Para ser más austríaco, usted necesitaría ciruelas guisadas y azúcar pulverizado ("Zwetschkenröster") para ir con el *topping* "Topfenknödel" o la mantequilla derretida para agregar a los albóndigas con las semillas de amapola para perfeccionar el plato.

¡A disfrutar! Guten Appetit und lasst es euch schmecken!

Sandwich Victoria

El sándwich Victoria tradicional es un clásico del horno y gran acompañante del té.

Ingredientes:

4 huevos

225g / 8oz de azúcar en polvo, además de un poco más de polvo para el pastel terminado

225g / 8oz harina autoabsorbente

2 cucharaditas de polvo de hornear

225g / 8oz de mantequilla, margarina o mantequilla blanda a temperatura ambiente, además de un poco más de grasa para los moldes

Mermelada de fresa o frambuesa de buena calidad

Crema batida doble (opcional)

Pasos:

Pre caliente el horno a 180C / 350F / Gas 4.

Engrase y coloque las latas de sándwich de 2 x 20 cm / 8 pulgadas: use un trozo de papel para hornear o silicona para frotar un poco de mantequilla o mantequilla alrededor del interior de las latas hasta que los lados y la base estén ligeramente cubiertos.

Rompa los huevos en un tazón grande de mezcla, a continuación, añada el azúcar, la harina y el polvo de hornear.

Mezclar todo hasta que estén bien combinados. La manera más fácil de hacer esto es con un mezclador eléctrico de mano, pero también puede utilizar una cuchara de madera.

Ponga un paño húmedo debajo del recipiente cuando esté mezclando. Tenga cuidado de no mezclar demasiado - tan pronto como todo esté mezclado debe detenerse. La mezcla terminada debe ser de una consistencia suave - debe caerse de una cuchara con facilidad.

Divida la mezcla uniformemente entre los moldes: esto no necesita ser exacto. Use una espátula para quitar toda la mezcla del tazón y suavizar la superficie de los pasteles.

Coloque los moldes en el estante del medio del horno y horneare durante 25 minutos. No se sienta tentado a abrir la puerta mientras están cocinándose, pero después de 20 minutos mirar a través de la puerta para comprobarlos.

Los pasteles se hacen cuando están dorados y saliendo del borde de los moldes. Presiónelos suavemente con un tenedor para comprobarlo - deben ser flexibles al tacto.

Quítelas del horno y déjelas enfriar en sus moldes durante cinco minutos.

A continuación, use una paleta o un cuchillo de mantequilla redondeada alrededor del borde interior del molde y gire cuidadosamente los pasteles.

Corte el pastel en dos partes y rellene con su crema o mermelada favorita.

Espolvorear el azúcar en polvo.

Recettes françaises

Torrijas espagnoles

Ingrédients:

8 tranches de pain rassis

2 œufs

80 gr. sucre

1 bâton de cannelle

cannelle en poudre

huile

2 zestes de citron

300 ml de lait

Étapes:

Prenez le lait dans une casserole avec un peu de cannelle et le zeste de citron

Faire bouillir le lait puis le refroidir

Couper le pain en tranches épaisses (environ 1 cm) si elles ne sont pas coupés plus

Faire tremper les tranches de pain dans le lait

Fouetter deux oeufs

Faire tremper les tranches dans l'œuf battu

Faire frire les tranches dans l'huile chaude

Mélanger la cannelle et de sucre sur une plaque

Faire tremper les tranches de pain dans le mélange

Prêt à servir!

Omelette espagnole

INGRÉDIENTS

8 œufs

Huile

8 pommes de terre

Pincée de sel Ana

Étapes:

Tout d'abord Peler et couper les pommes de terre en cubes

Frirer les pommes de terre dans l'huile chaude

Le mélange les œufs en fouettant

Mélanger les pommes de terre avec des oeufs

Mettre le tout dans une casserole avec trois cuillères à soupe de aceitel

Faire cuire l'autre côté

Bon appétit!

Österreichische Rezepte

Wiener Schnitzel

Zutaten:

- 4 Stück Schweinsschnitzelfleisch, 120 bis 150g pro Stück
- etwas Salz
- 4 Esslöffel Mehl
- 3 Eier
- 5 Esslöffel Semmelbrösel
- Fett (am besten Butterschmalz) oder Öl zum Ausbacken
- 8 Kartoffeln
- Gehackte Petersilie
- Preiselbeermarmelade
- Butter
- eine Zitrone

Zubereitung:

1. Schnitzel werden leicht geklopft.
2. Dann werden sie hintereinander in Mehl, zerrührtes und gesalzenes Ei und Brösel getaucht (paniert).
3. In heißem Fett schwimmend werden sie dann von beiden Seiten rasch goldgelb herausgebacken.
4. Beilagen:
 - In der Zwischenzeit, werden die Kartoffeln in einem großem Topf Wasser gekocht.
 - Wenn die Kartoffeln gar sind, werden diese geschält und anschließend in Butter und Petersilie durchgeschwenkt.

- Auf dem Schnitzel wird eine Zitronenscheibe platziert.

Für das traditionelle Wiener Schnitzel wird Kalbfleisch verwendet, heutzutage nimmt man jedoch so gut wie immer Schweinefleisch.

Außerdem wird heutzutage oft Preiselbeermarmelade oder auch Ketchup dazu gegessen, oftmals auch Pommes oder Reis statt den Kartoffeln.

Topfenknödel mit verschiedenen Füllungen

Zutaten:

Für den Teig:

- 1 Ei
- 60g Butter, weich
- 250g Topfen/Quark
- 125g (Universal-)Mehl
- Prise Salz

Zusätzlich, falls man alles süßer haben möchte:

- 3 Teelöffel Vanillezucker
- 20g Grieß
- Zitronenschale (Bio-Zitrone)
- Vanilleextrakt

- Varianten für die Füllung:
- ca. 50g Nougat, in Würfel geschnitten
- Lindtkugeln, Mozartkugeln, etc.
- Früchte wie Marillen, Zwetschken und Erdbeeren (am besten frische, nicht tiefgefroren)

Weiters:

- 2 Tassen Semmelbrösel
- 1 Esslöffel Butter
- Puderzucker

eventuell:

- Mohn, gemahlen
- Mohnpaste (muss mit einem Schuss Milch und Honig vermischt werden)

Zubereitung:

1. Vermische ein Ei und 60g zimmerwarme Butter in einer Schüssel und rühr so lange durch bis eine cremige Masse entsteht. Mische den Topfen unter und füge das Mehl hinzu. Wenn man das Ganze etwas süßer gestalten möchte, fügt man noch Vanillezucker, Grieß, Zitronenschale und ungefähr einen halben Esslöffel Vanilleextrakt hinzu.
2. Nun kann man sich aussuchen welche Füllung man haben möchte. In Österreich machen wir die original Topfenknödel ohne Füllung, aber wenn Erntezeit für Marillen/Aprikosen, Zwetschken/Pflaumen oder Erdbeeren ist, verwenden wir diese als Füllung und nennen die Knödel dann „Marillknödel“, „Zwetschknödel“ oder „Erdbeerknödel“.

3. Für den nächsten Schritt sollte man die Hände ein wenig mit Wasser befeuchten und dann eine Handvoll von der Topfenmasse nehmen und zuerst zu einer Kugel formen. Danach presst man die Kugel flach, gibt die Füllung sanft darauf und rollt alles zu einem Knödel.
4. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.
5. Vorsichtig werden die Knödel in das kochende Wasser gegeben und man lässt sie etwa 10-15 Minuten ziehen. Wenn sie nach dieser Zeit noch nicht auf der Wasseroberfläche schwimmen, kann man sie leicht anstupsen, damit sie nach oben treiben.
6. In der Zwischenzeit wird ein Esslöffel Butter in einer Pfanne geschmolzen und 2 kleine Tassen Semmelbrösel werden goldgelb geröstet. Die Knödel aus dem Wasser nehmen und in den Bröseln wälzen.
7. Um noch extra österreichisch zu sein, bräuchte man noch einen Zwetschkenröster und Puderzucker zum Servieren und für die Mohnknödel geschmolzene Butter. Damit wären die Topfenknödel wirklich perfektioniert. Mahlzeit, einen guten Appetit und lasst es euch schmecken!