

Erdbeer-Knödel

Die einfach und leckeren Erdbeer-Knödel mit Topfenteig verzaubern als Nachspeise oder Hauptspeise. Mit diesem Rezept gelingen sie einfach am besten.

Verfasser: elfriede

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min



Foto: elfriede

Zutaten

250 g	Speisetopfen (Quark)
100 g	Weizenmehl
1 Prise	Salz
6 Stk.	Erdbeeren
2 EL	Butter
5 EL	Brösel

Zubereitung

1. Für die **Erdbeer-Knödel** den Speisetopfen, Mehl und Salz zu einem Teig vermengen. Teig in 6 gleiche Teile teilen und die gewaschenen und geputzten Erdbeeren umwickeln und zu Knödeln formen. In kochendem Wasser zirka 5 Minuten ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.
2. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Bröseln darin goldbraun rösten. Die Erdbeer-Knödel darin wälzen, auf Teller anrichten und nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Die servierten Erdbeer-Knödel noch zusätzlich mit Erdbeeren und mit einem Klecks Schlagobers verfeinern.