

# Erdbeerknödel aus Topfenteig

Rezept für eine verführerische Köstlichkeit: Den Erdbeerknödeln aus Topfenteig mit gerösteten Semmelbröseln kann keiner widerstehen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 35 min

**Koch/Backzeit:** 12 min

**Gesamtzeit:** 47 min



## Zutaten

|         |                                     |
|---------|-------------------------------------|
| 250 g   | <a href="#">Topfen</a>              |
| 60 g    | <a href="#">Butter</a>              |
| 1 Stk.  | <a href="#">Ei</a>                  |
| 1 Prise | <a href="#">Salz</a>                |
| 120 g   | Mehl                                |
| 8 Stk.  | <a href="#">Erdbeeren</a>           |
| 1 Prise | <a href="#">Salz</a>                |
| 2 EL    | <a href="#">Butter</a> (zum Wälzen) |
| 60 g    | Semmelbrösel (zum Wälzen)           |
| 2 EL    | Staubzucker (zum Bestreuen)         |
| 2 EL    | Zimtzucker (zum Bestreuen)          |

## Zubereitung

1. Für die **Erdbeerknödel aus Topfenteig** den Topfen mit Butter, Ei, Salz und Mehl mischen und zu einem Teig verkneten. Aus dem Teig eine Rolle formen und in gleich große Stücke teilen. Die einzelnen Stücke etwas flach drücken. Erdbeeren auf die Teigstücke setzen, den Teig zusammenklappen und Knödel daraus formen.
2. Salzwasser zum Kochen bringen und die Knödel darin ca. 10 Minuten garen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und gut abtropfen lassen. Reichlich Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und die Semmelbrösel darin anrösten.
3. Erdbeerknödel dazugeben und leicht schwenken. Herausheben und die Erdbeerknödel aus

Topfenteig mit Staub- und Zimtzucker bestreuen.

## **Tipp**

Damit die Erdbeerknödel aus Topfenteig nicht zu feucht werden, die Erdbeeren vor der Verarbeitung kurz anfrosten.