Leckere Erdbeerknödel

In diesem tollen Rezept werden die leckeren Erdbeerknödel aus einem Topfenteig zubereitet.

Verfasser: Lisa

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 45 min



Foto: Lisa

Zutaten

500 g	Erdbeeren
125 g	Mehl
250 g	Topfen
1 EL	Zucker
60 g	Butter
1 Prise	Salz
1 Stk.	Ei
2 EL	Brösel
2 EL	Zucker
1 Prise	Zimt
2 EL	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
Nach Belieben	Butter (für die Pfanne)

Zubereitung

1. Für die leckeren Erdbeerknödel zuerst die Erdbeeren waschen, putzen und auf einem Gitter abtropfen lassen. Das Mehl in eine große Backschüssel füllen. Topfen, Ei, Butter, 1 Prise Salz und 1 Esslöffel Zucker zufügen. Alle Zutaten zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Den Teig in gleichmäßig große Portionen abteilen. Jedes Teigstück rund formen und auf der Arbeitsfläche flach drücken.

2. Auf jede Teigportion eine ganze Erdbeere legen. Den Teig darüber schlagen und zu einem Knödel formen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Knödel hineingeben und bei mäßiger Hitze rund 10 Minuten köcheln lassen. Mit einem Schaumlöffel herausheben und

auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

3. In der Zwischenzeit die restlichen Erdbeeren in eine Schüssel geben. Staubzucker und Vanillezucker zufügen und alle Zutaten mit dem Stabmixer fein pürieren.

4. Brösel, Zucker und Zimt in einer Schale vermischen. Etwas Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Bröselmischung einrühren und anrösten. Die abgetropften Erdbeerknödel in der Mischung wenden, die Pfanne dabei schwenken. Die warmen Erdbeerknödel auf Tellern anrichten und mit dem Erdbeerpüree servieren.

Tipp

Für eine besondere Geschmacksnote kann man zu der Bröselmischung auch gemahlene Haselnüsse oder Mandeln geben.