

# Topfenknödel mit Erdbeersauce

Das Rezept für die Topfenknödel mit Erdbeersauce ist nicht nur ein Genuss für den Gaumen, sondern auch ein Augenschmaus.

**Verfasser:** kochspezi

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



## Zutaten

### für den Knödelteig

|         |                                     |
|---------|-------------------------------------|
| 100 g   | Weizengrieß                         |
| 70 g    | Semmelbrösel                        |
| 50 g    | <a href="#">Zucker</a>              |
| 500 g   | <a href="#">Magertopfen</a> (Quark) |
| 2 Stk.  | <a href="#">Eier</a>                |
| 1 Prise | <a href="#">Salz</a>                |

### für die Erdbeersauce

|       |                           |
|-------|---------------------------|
| 250 g | <a href="#">Erdbeeren</a> |
| 1 EL  | Staubzucker               |

### für die Bröselhülle

|         |                        |
|---------|------------------------|
| 1 Tasse | Semmelbrösel           |
| 1 EL    | <a href="#">Zucker</a> |
| 2 EL    | <a href="#">Butter</a> |

## Zubereitung

1. Für die **Topfenknödel mit Erdbeersauce** mischst du zuerst in einer Schüssel den Weizengrieß, die Semmelbrösel, den Zucker, die Eier, den Topfen und das Salz. Verrühre

alle Zutaten gründlich, um einen geschmeidigen Teig zu erhalten. Lasse den Teig dann etwa 30 Minuten ruhen, damit er seine Konsistenz optimal entfalten kann.

2. Während der Teig ruht, hast du Zeit, die Erdbeeren vorzubereiten. Verlese und wasche die Erdbeeren gründlich. Gib sie dann zusammen mit etwas Staubzucker in einen hohen Behälter und püriere sie mit einem Stabmixer zu einer verlockenden Erdbeersauce. Das fruchtige Aroma der Erdbeeren wird den Topfenknödeln eine wunderbare Geschmacksnote verleihen.
3. Nachdem der Teig geruht hat, formst du mit den Händen kleine Knödel daraus. In einem Topf bringst du Salzwasser zum Kochen und legst die Knödel vorsichtig hinein. Lasse sie für etwa 15 Minuten ziehen, bis sie schön aufgegangen und gar sind. Die Knödel werden durch das Kochen im Wasser herrlich weich und luftig.
4. Während die Knödel ziehen, röstest du in einer Pfanne Brösel mit etwas Zucker und Butter an. Die knusprigen Brösel verleihen den Topfenknödeln eine wunderbare Textur und einen zusätzlichen Geschmackskick. Nachdem die Knödel fertig sind, wälze sie in den duftenden Bröseln, um sie perfekt abzurunden. Richte die köstlichen Topfenknödel auf Tellern an und gieße großzügig die verführerische Erdbeersauce darüber. Das leuchtende Rot der Sauce und der zarte Geschmack der Erdbeeren werden deine Sinne verzaubern. Genieße dieses Dessert in vollen Zügen und teile es mit deinen Liebsten.

## Tipp