

# Topfenknödel mit Rhabarber-Erdbeersauce

Die flaumig lockeren Topfenknödel mit Rhabarber-Erdbeersauce werden deinen Gaumen verwöhnen. Ein bekanntes und gerne gekochtes österreichisches Knödel-Rezept.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 45 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 2,3 h



## Zutaten

200 g	<a href="#">Butter</a>
1 EL	<a href="#">Rum</a>
1 EL	Staubzucker
1 Stk.	Zitrone (Schale unbehandelt)
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
750 g	<a href="#">Topfen</a>

## Sauce

150 g	<a href="#">Erdbeeren</a>
400 g	<a href="#">Rhabarber</a>
75 g	Staubzucker
0.5 Stk.	Vanilleschoten
1 EL	Speisestärke

## Zubereitung

1. Für die **Topfenknödel mit Rhabarber-Erdbeersauce** zimmerwarme Butter mit Staubzucker und Rum verschlagen. Den Abrieb einer Zitrone untermengen. Eier mit Topfen und Brösel in einer Schüssel vermengen und dieses Gemisch für eine Stunde in den Kühlschrank geben.
2. Eine gelochte Schale mit Klarsichtfolie auslegen oder mit Butter einreiben. Aus dem fertigen Teig mit der Hand runde Knödel ausformen und in die Schale geben. In Abhängigkeit von der Größe die Knödel bei 90 Grad 12 bis 14 Minuten garen.

3. Rhabarbersauce aus frischem Rhabarber herstellen. Diesen schälen und in 2 Zentimeter große Stücke schneiden. Die Rhabarberstücke in eine gelochte Schale ablegen und in der Zwischenzeit Erdbeeren gründlich putzen und vom Grün befreien. Erdbeeren in kleine Würfel zerschneiden.
4. Wasser mit Staubzucker in einen Topf geben. Das Mark aus einer Vanilleschote auskratzen und zum Wasser geben. Erdbeeren und Rhabarber einfüllen und bei 95 Grad 3 bis 4 Minuten garen. Diese Sauce weitere 30 Minuten ziehen lassen. Im nächsten Schritt die überschüssige Flüssigkeit abgießen, Rhabarber-Erdbeer-Gemisch in den Topf geben und mit Speisestärke aufkochen.

## **Tipp**

Die dampfenden Topfenknödel mit Staubzucker bestreuen.