

ERDBEERKNÖDEL



ÜBERSICHT

- Dauer: 70 Minuten
- Menge: 8 Knödel
- Schwierigkeit: mittel

ZUTATEN

Biskuit:

- Füllung: 250g magerer Topfen/ Quark
- 1 Ei
- 100g feines Dinkelmehl
- 40g Staubzucker
- 1 TL Vanillezucker
- 1/2 Bio-Zitrone
- Prise Salz
- 8 große Erdbeeren
- 1 EL Butter
- 1 EL Zucker
- 100g (Dinkel-)Brösel
- 2 EL gehobelte Mandeln
- Erdbeeren und Staubzucker zum Anrichten



ZUBEREITUNG

Der Topfenteig ist einfach und auch sehr schnell zubereitet. Topfen mit Ei, Mehl, Salz, Abrieb einer halben Bio-Zitrone, Vanillezucker und Zucker zu einer cremigen Masse verrühren und im Kühlschrank etwa eine halbe Stunde rasten lassen. Für die Füllung die Erdbeeren waschen und vom Grün befreien.

Nach dem Rasten esslöffelgroße Teig-Portionen aus der Schüssel auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben. Zuerst zu einem Bällchen formen und dann in der (gut bemehlten) Handfläche etwas flach drücken. In die Mitte eine der vorbereiteten Erdbeeren geben und den Knödel vorsichtig verschließen. Die fertig geformten Knödel im leicht gesalzenen Wasser ca. 10 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit eine größere Pfanne heiß werden lassen und die Brösel mit den Mandeln in der Butter etwas anrösten – aber Vorsicht bei der Hitze! Die Brösel werden schnell dunkel. Zucker hinzugeben und alles gut vermengen.

Mit einem Schaumlöffel die Knödel vorsichtig aus dem Wasser heben und gut abgetropft in die Pfanne zu den Bröseln geben. Die Knödel rundherum mit der Bröselmischung bedecken und mit etwas Staubzucker und frischen Erdbeeren servieren!

