Michi kocht Veggie

Erdbeerknödel

Zutaten

180 g Semmelbrösel (zum Wälzen)

2 EL feinen Kristallzucker (zum Wälzen)

1 EL Staubzucker (gestrichen)

Zutaten für den Teig:

200 g Butter

200 g Mehl

50 g Grieß

1 Prise Salz

200 g Topfen (glatt)

Zubereitung

---------- 1 ----------

Für die Topfenknödel den Topfen, Ei, Grieß, Semmelbrösel und Butter in einer Schüssel zu einem Teig verarbeiten. Der Teig ist hierbei noch weich. Nun den Teig für ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen, damit er etwas fester wird.

---------- 2 ----------

Während der Teig ruht können die Erdbeeren vorbereitet werden: waschen, grüne Stängel entfernen, zerkleinern (etwas zuckern!).

---------- 3 ----------

Danach wird eine Rolle aus dem Teig geformt. Anschließend werden 1-2 cm dicke Stücke mit einem Messer runter geschnitten. Die einzelnen Teigstücke flach drücken, Erdbeerfülle in die Mitte setzen und Knödel formen.

---------- 4 ----------

Die Knödel in Salzwasser bissfest kochen und anschließend in einer Pfanne etwas Butter heiß werden lassen, Semmelbrösel und Zucker hinzufügen und die Knödel darin wälzen.

Herausgeber
Hope Media Europe e.V.
Sandwiesenstraße 35, 64665 Alsbach-Hähnlein