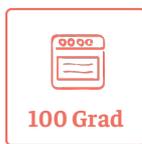


# ERDBEERKNÖDEL

★★★★☆ 4.5 bei 49 Bewertungen



Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

- 1** Alle Zutaten gut vermischen.  
Anschließend den Teig ca. 30 Minuten rasten lassen. Mit einem Löffel Teigportionen abstechen, diese etwas flach drücken und die Erdbeere in die Mittel legen. Danach zu einem Knödel formen.
- 2** Die Knödel im Dampfgarer oder im kochenden Wasser ca. 20 min dämpfen/ziehen lassen.
- 3** In der Zwischenzeit ein Stück Butter in der Pfanne schmelzen und die Brösel darin etwas anrösten.
- 4** Die fertigen Knödel werden in den Bröseln gewälzt und dann serviert.



Natürlich kann auch zusätzlich noch ein Erdbeerpüree dazu serviert werden

## Zutaten

### FÜR 12 KNÖDEL

#### TEIG

- 500 g Topfen
- 130 g Hartweizengrieß
- 60 g weiche Butter
- 2 Stk. Eier
- 30 g Semmelbrösel
- 12 Stk. Erdbeeren

#### ZUM WÄLZEN

- 70 g Semmelbrösel
- 50 g Butter