

ERDBEERKNÖDEL

★★★★☆ 4.5 bei 24 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