

## ERDBEERKNÖDEL

Zutaten für 8-10 kleine Knödel:  
Zeitaufwand: ca. 30 min

*Für den Topfenteig:*

250 g Magertopfen  
130 g Mehl  
40 g weiche Butter  
2 Eier  
Salz

*Außerdem:*

8-10 Erdbeeren  
40 g Butter  
120 g Semmelbrösel  
Kristallzucker, Salz, Zimt

1. Die Erdbeeren waschen, entstielen und trocken tupfen. Für den Teig alle Zutaten mit den Quirlen des Mixers zu einem glatten Teig mixen.
2. In einer Pfanne den Butter schmelzen und die Brösel bei mittlerer/geringer Hitze vorsichtig rösten. Ein gute Prise Salz dazugeben. In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die Brösel immer wieder mal umrühren.
3. Mit einem Esslöffel kleine, gleich große Teigteile auf die Arbeitsfläche geben. Anschließend mit bemehlten Händen je eine Erdbeere in die Mitte der Teigkugel drücken und zu Knödeln formen.
4. Die Knödel im siedenden (nicht mehr kochendem) Wasser für ein paar Minuten ziehen lassen. Wenn sie an der Oberfläche „tanzen“ sind sie fertig. Die Brösel zum Schluss noch mit einer Prise Zimt und 2-3 Teelöffel Zucker abschmecken.
5. Die gekochten Knödel in der Bröselpfanne wälzen und mit einem Löffel gerösteter Brösel am Teller anrichten und mit etwas Zucker bestreuen.

Guten Appetit!

Deine friedarosa