

Erdbeer-Topfenknödel

i Erdbeeren und Topfen – was für ein Traumpaar! Erdbeer-Topfenknödel sind eine typisch österreichische Speise. Der Topfen macht den Teig schön geschmeidig und verleiht den Knödeln einen feinen, säuerlichen Geschmack.

Zutaten für 16 Stück

- 500g Magertopfen
- 40g Butter
- 20g Zucker
- 1 Prise Salz
- ½ Zitrone unbehandelt
- 2 Eier
- 120g Grieß (Vollkorn)
- 80g Vollkornbrösel
- 16 große Erdbeeren

Butterbrösel:

- 100g Vollkornbrösel
- Staubzucker

Schale von der Zitrone abreiben. Topfen, zimmerwarme Butter, Zucker, Zitronenschale und Prise Salz gut verrühren. Eier, Grieß und Brösel untermengen. Teig anschließend im Kühlschrank abgedeckt eine halbe Stunde rasten lassen.

In der Zwischenzeit die Erdbeeren waschen und trocknen lassen. In einem großen Topf Wasser mit etwas Salz aufkochen lassen. Aus dem Teig eine Rolle formen und in 16 Stücke teilen. Jedes Stück mit gut bemehlten Händen flach drücken, ein Stück Obst hineinsetzen und mit dem Teig vorsichtig umhüllen. Die Knödel ins kochende Wasser einsetzen und bei geringer Hitze eine viertel Stunde garziehen lassen.

Die Pfanne heiß werden lassen und die Vollkornbrösel darin hellbraun rösten. Die Knödel aus dem Wasser nehmen, in den Bröseln wälzen und mit Staubzucker bestreut servieren.

Zubereitungszeit: 40 min, Wartezeit: 60 min.

Nährwertangaben pro Portion:

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
410	14 g	13 g	47,4 g



Tipp: Die Topfenknödel können auch mit anderen Obstsorten gefüllt werden. Sie können auch im Sommer überschüssige Marillen entkernen, mit einem Zuckerwürfel füllen und einfrieren – so können Sie auch später im Winter selbstgemachte Marillenknoedel genießen.

**Wir wünschen guten Appetit und würden uns
über eine Rückmeldung freuen!**

<https://de.surveymonkey.com/r/LS3JGSH>