



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Stk. Ei
- 250 g Topfen
- Salz
- 150 g Mehl
- 12 Stk. Erdbeeren
- 140 g Butter
- 30 g Semmelbrösel
- 30 g geriebene Walnüsse
- 40 g Zucker

Mein persönlicher Tipp

Die Nüsse nicht zu warm werden lassen, damit das Öl nicht ausrinnt und alles verklumpt.:

Petra Hatzl

Seminarbäuerin aus Feldkirchen bei Graz

Quellen:

- Eva Maria Lipp: *Seminarrezept*

Erdbeerknödel mit Nussbrösel

Zubereitung

Erdbeerknödel für 4 Portionen

- Zutaten: 80 g Butter, 250 g Topfen, 1 Ei, Salz, 150 g Mehl, 12 Erdbeeren
- Aus weicher Butter, Ei, Topfen, Salz und Mehl einen Knödelteig bereiten, indem alle Zutaten mit dem Mixer gut vermengt werden.
- Den Teig in 12 gleich große Stücke teilen und mit Erdbeeren zu Knödel formen.
- In Salzwasser leicht wallend 15 - 20 Minuten kochen.

Nussbrösel für 4 Portionen

- Zutaten: 60 g Butter, 30 g Brösel, 30 g ger. Walnüsse, 40 g Zucker
- Für die Nussbrösel die Butter zerlassen.
- Danach die restlichen Zutaten dazugeben und vermengen.
- Knödel nach der Garzeit herausnehmen und in Nussbröseln drehen.
- Eventuell mit einer kalten Fruchtsoße anrichten.