Topfenknödel

Kochdauer:
Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:
gut machbar

Zutaten:

500 g	Topfen
4 Stk.	Eier
160 g	Grieß
170 g	Butter
	Salz
200 g	Semmelbrösel
500 g	Erdbeeren
	Staubzucker
15 g	Kristallzucker

Mein persönlicher Tipp

Die Soße kann mit verschiedenen frischen Früchten der Saison oder Tiefkühlware gut variiert werden.:

Carina Laschober-Luif
Seminarbäuerin aus Pinkafeld

Quellen:

- Carina Laschober-Luif:
  Rezept aus Bäuerinnenkochkurs

Zubereitung

Knödel

- Eier trennen und Eiklar zu Schnee schlagen.
- Topfen, Eidotter, Grieß, 120 g handwarme Butter, 100 g Brösel und eine Prise Salz in einer Schüssel gut verrühren.
- Eischnee vorsichtig unterheben.
- Ca. eine Stunde kühl rasten lassen.
- Aus dem Teig Knödel formen.
- In einen Kochtopf Wasser mit einer Prise Salz erhitzen und die Knödel im schwach wallenden Wasser je nach Größe der Knödel 10-12 Minuten kochen, danach abseihen.
- Die Knödel sind gar, sobald sie an der Wasseroberfläche schwimmen.

Erdbeersoße

- Frische Früchte waschen, entstielen, mit einem Pürierstab fein pürieren und nach Wunsch Staubzucker hinzufügen.

Fertigstellung

- Butter in einer Pfanne zerlassen, Brösel darin anrösten und Kristallzucker nach Geschmack hinzufügen.
- Die Topfenknödel darin wälzen und mit der Erdbeersoße anrichten.

Gutes vom Bauernhof
lk Bäuerinnen Österreich
Eine Initiative des Agrar.Projekt.Verein
Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union
Bundesministerium Nachhaltigkeit und Tourismus
LE 14-20
Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.