



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

Topfenknödel

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.