



#### 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.