



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



Foto: VrK/DI Carina Laschober-Luif - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Knödel

- o Eier trennen und Eiklar zu Schnee schlagen.
- o Topfen, Eidotter, Grieß, 120 g handwarme Butter, 100 g Brösel und eine Prise Salz in einer Schüssel gut verrühren.
- o Eischnee vorsichtig unterheben.
- o Ca. eine Stunde kühl rasten lassen.
- o Aus dem Teig Knödel formen.
- o 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.
- o Die Knödel sind gar, sobald sie an der Wasseroberfläche schwimmen.

Erdbeersoße

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

Fertigstellung

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