

Erdbeerknödel mit Butterbrösel

Rezept von den Kärntner Seminarbäuerinnen!

Zutaten

für ca. 12 Knödel

100 g Butter

2 EL Staubzucker

Zitronenschale, gerieben

1 Pkg. Vanillezucker

Salz

2 Eier

500 g Topfen (250 Bröseltopfen, 250 g Cremetopfen)

120 g Mehl

120 g Weizengrieß

12 Erdbeeren

Butterbrösel

100 g Butter

100 g Brösel

100 g Zucker

Zubereitung

Butter, Staubzucker, Zitronenschale, Vanillezucker und Salz schaumig rühren, Eier, Topfen, Grieß und Mehl begeben und zu einem glatten Teig kneten. Teig eine Stunde zugedeckt rasten lassen. Vom Topfenteig mit einem Löffel gleichmäßige Stücke abstechen und in der Hand etwas flach drücken. Mit nicht allzu großen Erdbeeren umhüllen, gut verschließen und in Mehl drehen. In reichlich Salzwasser kurz aufkochen und bei geringer Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen. Für die Butterbrösel Butter erwärmen, Brösel und Zucker untermischen. Knödel darin wenden.

Viele weitere köstliche Erdbeerrezepte findest du in der Broschüre: Marmeladen & Erdbeerträume der Kärntner Seminarbäuerinnen.

Erhältlich in der Landwirtschaftskammer Kärnten, Museumgasse 5, 9020 Klagenfurt

oder zu bestellen über: www.seminarbaeuerinnen.at/Broschüren zum Preis von € 7,00 plus Versandkosten.

Auch erhältlich in den Lagerhäusern Klagenfurt, Wolfsberg, Ferlach und Greifenburg, sowie bei Experts Sabitzer in Althofen.