

SÜSSSPEISEN

# ERDBEERKNÖDEL

👤 von Lena Dünser 📅 19. Mai 2021



## Zutaten für 16 Knödel

### Für den Teig

- 120 g Butter
- 500 g Magertopfen
- 240 g Dinkelmehl
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- etwas Abrieb einer BIO-Zitrone

### Für die Brösel

- ca. 200 g Semmelbrösel
- 5 EL Zucker
- 20 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
- ein kleines Stück Butter
- 16 Erdbeeren

## Zubereitung

1. Butter in einem Topf langsam erhitzen, bis sie geschmolzen ist.
2. Topfen, Mehl, Ei, Salz, die zerlassene Butter und etwas Abrieb einer BIO-Zitrone gut verrühren.
3. Den Teig für etwa 1 Stunde kaltstellen.
4. Für die Brösel ein Stück Butter in die Pfanne geben, die Semmelbrösel, Zucker und gemahlene Nüsse dazugeben. Die Brösel leicht anrösten. Achtung, dass sie nicht zu dunkel werden.
5. Ein Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Die Erdbeeren waschen und den Strunk entfernen.
6. Mit leicht angefeuchteten Händen Knödel formen. Ca. 1 EL Teig in der Hand plattdrücken, eine Erdbeere in die Mitte geben und mit dem Teig umschließen.
7. Die Knödel ins Wasser geben und ca. 10 Minuten köcheln lassen.
8. Die Knödel aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und in der Brösel-Mischung wälzen.
9. Die Erdbeerknödel servieren und genießen.

Viel Spaß beim Nachkochen und Genießen!  
[www.lena-kocht.at/erdbeerknoedel](http://www.lena-kocht.at/erdbeerknoedel)