

Erdbeerknödel mit Butterbrösel



www.groebenhof.at

Topfenteig

- 50 g Butter
 - 200 g Topfen (Magertopfen oder Schichtkäse)
 - 2 Eier
 - Vanillezucker
 - abgeriebene Orangen- und Zitronenschale
 - Prieser Salz
 - 175 g Mehl
-
- 12 große reife Erdbeeren



Für die Butterbrösel

- 75 g Butter
- 250 g Semmelbrösel
- abgeriebene Orangen- und Zitronenschale
- 60 g Zucker

Zubereitung:

Für den Topfenteig die Butter mit Salz, Vanillezucker und der abgeriebenen Orangen- und Zitronenschale aufschlagen. Den Topfen und die Eier dazugeben und untermischen. Nun das Mehl hineinkneten. Den Teig ca. eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Die Erdbeeren in den Teig einschlagen und in leichtem Salzwasser je nach Größe 10 bis 12 Minuten kochen lassen.

Für die Butterbrösel:

Butter in einer Pfanne zerlassen. Orangen- und Zitronenschale hineinreiben. Die Semmelbrösel und den Zucker einstreuen und leicht rösten lassen. Die fertigen Knödel werden in den Bröseln gewälzt und nach dem Anrichten mit Staubzucker bestreut.

Diesem Gericht kann man mit einer warmen Vanillesauce noch eine besondere Note geben.