



Benötigte Zutaten

Für die Knödel:

12	Erdbeeren
80 g	Premium Teebutter (weich)
150 g	Mehl
150 g	Premium Topfen
100 g	Mascarpone
1 Pkg.	Vanillezucker
1 TL	Salz
	Abrieb von 1 Bio- Zitrone
1 Schuss	Rum
1	Ei

Für die Brösel:

100 g	Premium Teebutter
100 g	Kristallzucker
125 g	Semmelbrösel
1/2 TL	Zimt

Erdbeerknödel

Schön langsam beginnt wieder die Erdbeerzeit. Wie wäre es daher mal wieder mit einfachen, aber köstlichen Erdbeerknödeln? Fernsehköchin Iris Köck zeigt, wie sie ganz sicher gelingen.

Anleitung

- 1. Alle Zutaten zu einem Teig kneten und 30 Minuten in den Kühlschrank geben.
- 2. Die Erdbeeren waschen und das Grün abschneiden.
- 3. Den kalten Teig in 12 Stücke teilen. Die Teigstücke flach drücken. Das Obst in die Teigmitte legen. Mit den Händen zu einer Kugel formen.
- 4. Die Knödel in leicht gesalzenes, heißes (nicht kochendes) Wasser geben und 10 bis 15 Minuten ziehen lassen.
- 5. In der Zwischenzeit die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen. Brösel, Zucker und Zimt dazugeben und leicht anrösten.
- 6. Die Knödel aus dem Wasser nehmen, in Bröseln wälzen und mit Zucker bestreuen.



Ein Rezept vom ORF Fernsehgarten