



## Benötigte Zutaten

70 g	Premium Teebutter
1	Ei
	Salz
1 EL	Grieß
250 g	Premium Topfen
250 g	Mehl

## Flaumige Erdbeerknödel

Eine süße Verführung

### Anleitung

#### Zubereitung

1. Butter, Salz und Ei abreiben. Topfen und Grieß einrühren.
2. Zum Schluss das Mehl einarbeiten. Den Teig 1/2 Stunde rasten lassen.
3. Die gewaschenen Erdbeeren mit Teig umhüllen, Knödel formen und im Salzwasser 10 Minuten ziehen lassen.
4. Mit Butterbrösel und einem Glas Milch servieren.



Ein Rezept vom  
ORF Fernsegarten