



Benötigte Zutaten

70 g **Premium Teebutter**

1 Ei

Salz

1 einige Blätter Grieß

250 g **Premium Topfen**

250 g Mehl

Erdbeerknödel in Butterbrösel mit Zimt-Zucker

Anleitung

Butter, Salz und Ei abtreiben. Topfen und Grieß einrühren. Zum Schluss das Mehl einarbeiten. Den Teig eine halbe Stunde rasten lassen. Anschließend die gewaschenen Erdbeeren mit Teig umhüllen und Knödel formen. Diese im Salzwasser ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Serviert werden die Erdbeerknödel gewälzt in Butterbrösel und mit Zimt-Zucker bestreut. Dazu passt am besten ein Glas Milch.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten