



Topfenknödel mit Erdbeermus

Zutaten (für 2-3 Portionen)

250 g Magertopfen

2 Eier

25 g Butter

80 g Vollkornbrösel oder Grieß

1 Pkg. Vanillezucker

Für die Brösel:

Etwas Butter, Brösel,

Zucker (nach Bedarf), Zimt

Evtl. Geriebene Nüsse

Erdbeermus:

200 g Erdbeeren

Evtl. etwas Vanillezucker

Zubereitung

Topfen mit Dotter sehr flaumig rühren. Dann die Butter dazugeben. Schnee mit Vanillezucker untermengen. Zum Schluss die Brösel bzw. Grieß beimengen. Den Teig 1 Stunde rasten lassen.

Währenddessen Erdbeeren waschen putzen und zu einem Erdbeermus pürieren.

Knödel formen und 10 Minuten in Salzwasser sanft kochen.

In einer Pfanne Butter heiß werden lassen, die Brösel (evtl. Nüsse dazugeben) mit Zucker und Zimt rösten, darin die gekochten Knödel schwenken. Mit Erdbeermus servieren.

