

Erdbeerknödel

Zutaten für 4 Portionen

- 8-10 Erdbeeren
- 70 g Butter
- Semmelbrösel
- etwas Zimt
- Staubzucker (zum Bestreuen)

Für den Teig:

- 250 g Topfen
- 125 g Mehl
- 60 g Butter
- 1 Ei
- 1 Prise Salz



Zubereitung

Für die **Erdbeerknödel** zunächst die Erdbeeren waschen und das Grün entfernen.

Alle Zutaten für den Teig verrühren. Den Teig in 8-10 gleiche Teile teilen und flach drücken. Je eine Erdbeere ganz mit Teig umschließen.

Die Erdbeerknödel ungefähr 10 Minuten in Wasser köcheln, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

In der Zwischenzeit für die Brösel Butter in einer Pfanne schmelzen. Semmelbrösel darin anbraten, Zimt dazugeben und gut durchrühren.

Die **Erdbeerknödel** in den Bröseln wenden, mit Staubzucker bestreuen und servieren.

Perfekt dazu passt der leichte Grüne Veltliner Friedrich der Schöne!