



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