

## *Erdbeerknödel, serviert auf einem Fruchtspiegel*

6 Portionen

### **Topfenteig:**

250g Topfen (10% Fettgehalt)  
½ Zitrone  
50g Butter  
Salz  
1 Ei  
60g glattes Mehl  
60g Weizengrieß

### **Fülle und Sauce:**

600 g Erdbeeren  
ca. 100g Staubzucker  
evtl. Zitronensaft

### **Butterbröseln:**

100g Butter  
120g Semmelbrösel  
1 Messerspitze Zimt  
1 EL Kristallzucker  
1 TL Vanillezucker

Mehl, Staubzucker



Topfen mit einer Teigkarte durch ein Passiersieb streichen. Zitrone waschen und die Schale abreiben. Butter bei Zimmertemperatur weich werden lassen. ¼ vom Topfen, Butter, Zitronenschale und eine Prise Salz schaumig rühren. Ei einrühren, restlichen Topfen, Mehl und Weizengrieß nach und nach unterrühren. Topfenteig abdecken und 1 - 2 Stunden kaltstellen.

Erdbeeren waschen, putzen und auf einem Tuch trocknen. 12 - 16 schöne und feste Erdbeeren aussuchen und für die Fülle der Knödel beiseite geben. Restliche Erdbeeren im Mixer pürieren, mit Staubzucker und eventuell Zitronensaft abschmecken.

Topfenteig mit Mehl bestäuben und auf einer Arbeitsplatte ca. ½ cm dick ausrollen. Aus dem Teig Scheiben von 8 cm Durchmesser ausstechen. Auf jeden Teigfleck eine Erdbeere setzen und mit Teig umhüllen. Knödel formen. Reichlich Salzwasser aufkochen. Knödel einlegen und bei kleiner Hitze zugedeckt ca. 7 Minuten ziehen lassen.

Für die Butterbrösel Butter erhitzen. Brösel mit einer Prise Zimt, Vanillezucker und Kristallzucker in der Butter rösten. Knödel mit einem Lochschöpfer aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und in den Butterbröseln wälzen - servieren.  
Erdbeersauce auf den Teller schöpfen, Knödel auf die Sauce setzen und mit Staubzucker bestreuen.