

Topfenknödel mit Erdbeeren

Rezeptur für 4 Personen / 12
Stück

Zutaten

Menge	Einheit	Produkt
12,5	g	Butter
20	g	Staubzucker
1	Stk	Eier
125	g	Topfen
20	g	Bröseln
5	g	Mehl
		Zitronenschale, Vanillezucker
		Nussbröseln
75	g	Semmelbröseln
50	g	Haselnüsse
50	g	Butter
		Zucker, Zimt
		Erdbeeren
		300g Erdbeeren in kleine Stücke geschnitten
		30ml Erdbeersauce
		Grand Marnier, Grober Pfefferkorn schwarz:
		Alles vermischen



Vorbereitung

- Nussbröseln herstellen: Butter schmelzen, Bröseln dazu und so lange rösten, bis sie goldbraun sind; Haselnüsse darunter geben.
- Nach Belieben zuckern und mit Gewürzen abschmecken.
- Erdbeersauce fertigstellen

Zubereitung

- Butter mit Zucker und Aromen schaumig schlagen.
- Ei nach und nach begeben (sollte man sehen, dass die Butter die Menge des Eis nicht aufnehmen kann: abwechselnd mit dem Topfen begeben).
- Der Topfen sollte nicht zu kalt sein, damit die Butter nicht stockt.
- Zum Schluss noch die Bröseln und das Mehl einrühren.
- 30 min. rasten lassen.
- Wasser aufstellen und zum Kochen bringen.
- Knödel formen und in das kochende Salzwasser geben, das Wasser nicht zu stark kochen lassen damit die Knödel nicht zerfallen.
- Ca. 10 min. kochen lassen (kommt auf die Größe der Knödel an).
- Zum Schluss in gerösteten Bröseln wälzen und servieren.

Finalisierung:

- Topfenknödel mit der Erdbeersauce anrichten.

Allergene

- | | | | | | | |
|--|--|-------------------------------|--------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Gluten | <input type="checkbox"/> Krebstiere | <input type="checkbox"/> Ei | <input type="checkbox"/> Fisch | <input type="checkbox"/> Soja | <input type="checkbox"/> Erdnüsse | <input checked="" type="checkbox"/> Milch/Laktose |
| <input type="checkbox"/> Schalenfrüchte | <input checked="" type="checkbox"/> Sellerie | <input type="checkbox"/> Senf | <input type="checkbox"/> Sesam | <input type="checkbox"/> Sulfite | <input type="checkbox"/> Lupinien | <input type="checkbox"/> Weichtiere |