

'ö'

wie – come

Knödel

## **Erdbeeren Knödel**

für ca. 15 Stück

### **Zutaten für die Knödel**

400 gr. Topfen

100 gr. Butter

2 Eier

80 gr. Zucker

2 EL Mehl und Vanille

200gr. Brotbrösel oder besser Toastbrot gerieben

### **Zutaten für die Garnitur**

Erbeer Sauce mit wenig Zucker

### **Zubereitung der Knödel:**

Butter und Zucker schaumig rühren; die Eier nach und nach dazugeben; danach die restlichen Zutaten; Die Knödel formen und ½ Erdbeere einfüllen; Besser hält sie leicht gefrostet

Die Knödel ca 12 min. in leichtem Salzwasser ziehen lassen und dann in Zuckerbrösel wälzen.

### **Wie werden die Knödel serviert:**

Die gekochten Knödel auf dem Teller anrichten, Spiegel mit der vorbereiteten Sauce.