

Topfenknödel mit Walderdbeeren

Köstliche Topfenknödel gefüllt und serviert mit Walderdbeeren. Ein Rezept von Sr. Bernadette SSpS – erschienen im Magazin „Leben jetzt – Klosterrezepte zum Genießen“.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 30 Min. · Gesamtzeit 60 Min.

Zutaten

500 g Walderdbeeren
250 g Quark / Topfen (40 % Fett)
50 g weiche Butter
250 g Mehl
1 Prise Salz
2 EL Butter
1 EL Zucker
4 EL Semmelbrösel

Zubereitung

1. Walderdbeeren waschen, vom Stiel zupfen und vorsichtig trocknen. Die Hälfte beiseite stellen.
 2. Aus Quark, weicher Butter, Mehl und Salz einen Teig kneten.
 3. Mit einem Esslöffel eine Portion vom Teig abnehmen, zu einer Kugel formen und auf der Handfläche plattdrücken. In die Mitte, je nach Größe, ein bis zwei Erdbeeren setzen, in den Teig einschlagen und eine Kugel formen.
 4. Erdbeer-Knödel – nicht zu viele auf einmal! – in siedendem Salzwasser bei mittlerer Hitze 20 Minuten ziehen lassen; herausnehmen, abtropfen lassen und eventuell kurz warmstellen, bis alle Knödel fertig sind.
 5. EL Butter in einer Pfanne zerlassen, Zucker darin auflösen, Semmelbrösel zufügen. Unter Rühren leicht anbräunen.
 6. Knödel in den Semmelbröseln wälzen und zusammen mit den restlichen Walderdbeeren und Vanillesoße servieren.
-