

# Topfenknödel



## Zutaten:

1 Prise Salz  
2 Eier  
50 g Zucker  
70 g Brösel  
100 g Grieß  
500 g Topfen  
250 g Erdbeeren  
1 EL Staubzucker  
1 Tasse Brösel  
1 EL Zucker  
2 EL Butter



## Zubereitung

In einer Schüssel, Grieß, Brösel, Zucker, Eier, Topfen und Salz gut verrühren. Anschließend etwa 30 Minuten rasten lassen. Erdbeeren mit dem Staubzucker mit dem Stabmixer pürieren. Nach der Rastzeit mit den Händen aus dem Teig Knödel formen. In einem Topf das Salzwasser zum Kochen bringen, die Knödel einlegen und 15 Minuten ziehen lassen. Brösel mit Zucker und Butter in einer Pfanne anrösten. Die Knödel abseihen und darin wälzen. Mit der Erdbeersauce auf Teller anrichten und servieren.



Süßspeisen

