

Erdbeerknödel mit Quarkteig



Zutaten:

Zutaten für ca. 12-15 Knödel

- 500 g Quark (20% Fett), gut ausgepresst
- 110 g Mehl
- 140 g Grieß (Weichweizengrieß)
- 140 g zimmerwarme Butter
- 30 g Semmelbrösel
- 30 g Puderzucker
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 3 EL Öl (z.B. Zitronenöl)
- Mark einer Vanillestange
- Abrieb einer Bioorange
- Prise Salz
- 12-15 mittelgroße Erdbeeren
- 1 EL Stärke
- 3 EL Zucker
- 1 EL Honig
- 150 g Semmelbrösel
- 50 g Zucker
- 50 g Butter



Zubereitung

In einer Schüssel die weiche Butter mit Öl, Ei, Eigelb, Puderzucker, Vanillemark, Orangenabrieb, dem Quark und einer Prise Salz ca. 5 Minuten weich schlagen. Am Besten geht das in einer Küchenmaschine. Dann die Semmelbrösel und den Grieß zugeben und verkneten. Zuletzt löffelweise Mehl zugeben und einarbeiten. Denn Teig dann 3-4 Stunden ruhen lassen oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Die Erdbeeren waschen, entstrunken und in eine Schüssel geben. Mit 3 EL Zucker, 1 EL Stärke und 1 EL Honig mischen und 1 Stunde ziehen lassen.

Den Teig in 12-15 Portionen abwägen/teilen. Jede Portion Teig mit nassen Händen zu einem Handteller großen, flachen Küchlein formen. In die Mitte eine Erdbeere setzen. Den Teig drum herum zu einem Knödel

formen. Jeweils 6-8 Knödel in siedendem Wasser (leicht gezuckert) 15-20 Minuten ziehen lassen bis diese an die Oberfläche schwimmen.

In einer Pfanne 50 g Butter schmelzen. 50 g Zucker und 150 g Semmelbrösel zugeben und bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten anrösten. Die fertigen Knödel in den Bröseln wälzen und sofort servieren.

Tipp: Dazu schmeckt Erdbeersoße oder/und Vanillesoße.