

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: michaleas.net Beispielfoto



Erdbeerknödel mit Topfenteig

Live Kochen mit Robert Letz

Zutaten:

¼ kg Topfen
80g Butter
1 ganzes Ei
2 Eidotter
1 EL Staubzucker
1 ½ EL Bröseln
100g griffiges Mehl
Prise Salz
½ Pkg. Vanillezucker
Zitronenschale einer halben Zitrone

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verrühren, ½ Stunde im Kühlschrank rasten lassen, Teig mit den Früchten füllen, in kochendes Wasser geben und ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen, in Zucker-Zimt Bröseln rollen und anrichten.
Sie können auch Erdbeeren, Zwetschken, Ringlotten oder andere Früchte verwenden.