Erdbeer-Topfenknödel in Mohnhülle

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Vegetarisch Saison: Frühling



Zutaten

250 G	Topfen
1	Ei
120 G	Weizenmehl
	Zitronenschale einer halben Zitrone
CA. 8 STUECK	Erdbeeren (je nach Größe)
90 G	Butter
45 G	Staubzucker
70 G	geriebenen Mohn

Zubereitung

1. Für den Teig Topfen, Ei, Mehl und die Zitronenschale in einer Schüssel gut vermischen.

   Teig sollte nicht klebrig sein
   und sich mit den Händen gut verarbeiten lassen.
   Gegebenenfalls etwas mehr Mehl hinzugeben.

2. Danach auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in 8 Stücke teilen.
3. Die Stücke jeweils zu Kugeln formen und flachdrücken.
4. In die Mitte eine Erdbeere setzen und den Teig gut darum herum verteilen und in den bemehlten Handflächen zu Knödeln formen.
5. Die Knödel danach 10 Minuten in leicht kochendem Wasser garen.
6. Währenddessen die Butter für die Mohnhülle in einer Pfanne schmelzen.
7. Den geriebenen Mohn und Staubzucker zur geschmolzenen Butter geben und gut verrühren.
8. Die gegarten Knödel mit einem Siebschöpfer aus dem Wasser heben und im Mohnzuckergemisch wälzen.

SEMINAR BÄUERINNEN