

A close-up photograph of a light-colored ceramic plate. On the plate are four round, golden-brown dumplings. One dumpling is cut open, revealing a bright red strawberry filling. The dumplings are surrounded by a generous amount of golden-brown whole grain breadcrumbs. There are also some fresh strawberries and small white flowers scattered on the plate. A silver fork is placed on the right side of the plate.

Erdbeerknödel mit Vollkornbröseln

Lust auf Erdbeerknödel? Diesen leckeren Erdbeerknödeln kann so leicht keiner widerstehen. CookingCatrin und LAND-LEBEN haben die perfekte Frühlings-Rezeptidee für Euch.

Zutaten

(für 4 Portionen = 8-10 Knödel):

- 275 g Topfen
- 130 g Mehl
- 50 g Butter
- 1 Ei (Größe L)
- 150 g **LAND LEBEN Vollkorn Brösel**
- 2 EL Butter für die Pfanne
- ¼ TL Zimt
- 2 EL Zucker (Birkenzucker)
- Staubzucker zum Garnieren

Zubereitung:

Die Erdbeeren waschen und putzen.

Für den Topfenteig:

Den Topfen mit der zimmerwarmen Butter, dem Ei und dem Mehl zu einem glatten Teig verknetet. Den Teig für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen. Den Teig auf einer bemehlten

Arbeitsfläche ausrollen und Kreise ausstechen. Die Kreise mit den Fingern etwas auseinanderziehen und je eine Erdbeeren im Teig einschlagen. Den Teig zu runden Knödeln formen.

Die Butter in einer Pfanne schmelzen. Die **Vollkorn Brösel** mit Zucker und Zimt in die Pfanne geben und unter rühren auf mittlerer Hitze kurz anrösten. (Achtung: verbrennt leicht!)

Reichlich Wasser erhitzen. Die Knödel darin für circa zehn Minuten auf mittlerer Hitze köcheln lassen, bis sie oben schwimmen. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser holen und kurz abtropfen lassen.

Die Knödel in den **Bröseln** wenden. Die Erdbeerknödel mit reichlich **Brösel** und Staubzucker garniert servieren.

www.land-leben.com