

Erdbeerknödel

ZUTATEN

50 g Butter (weich)
1 Prise Salz
1 Ei
200 g Quark
250 ml Milch
500 g halbgriffiges Mehl
500 g Erdbeeren
80 g Butter
Zimt
60 g Zucker

ZUBEREITUNG

Butter, Salz und Ei in der Küchenmaschine schaumig rühren. Quark, Milch und Mehl langsam hinzugeben, sodass ein geschmeidiger Teig entsteht. Er sollte nicht mehr pappen. Aus dem Teig eine Rolle formen und diesen in gleichgroße Stücke teilen. Die Stücke sollten so groß sein, dass eine Erdbeere hineinpasst. Und das geht so: Stücke in Kugeln formen und anschließend in den Händen zu flachen Scheiben drücken. Auf eine Scheibe eine Erdbeere geben und den Teig anschließend an den Enden zusammendrücken und zu einem Knödel formen.

Im siedenden Wasser je nach Größe fünf bis acht Minuten kochen. In der Zwischenzeit Butter in einem Topf schmelzen lassen.

Fertige Knödel mit Zimt, Zucker und flüssiger Butter beträufeln.

Tipp von Miriam Dick: "Diese Knödel können auch mit anderen Früchten wie Marillen oder Zwetschgen gefüllt werden. Sie gab es bei uns den ganzen Sommer lang."

Wohl bekommts!

Quelle: Miriam Dick, Kräuterpädagogin und Projektleitung Genussregion Niederbayern

