Nah&Frisch

www.finis-feinstes.at Professional

Topfenknödel mit Erdbeersauce

Dessert Frühling Österreichisch Sommer Topfenrezepte

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●●○○

Für die Topfenknödel alle Zutaten in einer Schüssel vermengen bis eine homogene Masse entsteht. Währenddessen einen großen Topf mit ausreichend Wasser zum Kochen bringen.
Die Topfenteigmasse mit einem Eisportionierer ausstechen. Diesen immer wieder in warmes Wasser tauchen, so lassen sich schöne Kugeln ausstechen und der Teig bleibt nicht kleben. Die Kugeln in das kochende Wasser geben. Für ca. 10 Minuten sieden lassen, bis die Knödeln schwimmen. Alternativ können die Topfenknödel im Dampfgarer zubereitet werden. Dafür eine löchrige Form buttern und die Knödel darauf setzen. Bei 100 °C für 12 Minuten garen. In der Zwischenzeit eine Pfanne erhitzen, Butter schmelzen und Zucker kurz anrösten.
Die Semmelbrösel untermischen und bei schwacher Hitze goldbraun rösten. Die schwimmenden Topfenknödel vorsichtig in die Pfanne heben und rundum in den Bröseln wälzen. Für die Sauce die frischen Erdbeeren waschen, halbieren, in einen Topf füllen, mit Zucker und etwas Wasser weich kochen und grob pürieren.
Tipp von Fini: Die fertigen Knödel mit frischen Minze-Blättern und Kokosstreuseln verfeinern.

ZUTATEN

- 500 g Topfen (fein)
- 2 Eier
- 160 g Fini´s Feinstes Weizenmehl universal
- 1 Prise Salz
- Für die Brösel:
- 50 g Butter
- 60 g brauner Zucker
- 80 g Semmelbröseln
- Erdbeersauce:
- 250g frische Erdbeeren
- 15 g brauner Zucker