

Michaelas Knödel mit Erdbeeren (nach einem Rezept ihrer Mutter)

Für 8 Knödel

Zutaten Knödel	Zubereitung
250 g Quark	Quark, Mehl, Ei, Salz und Zitronenabrieb in einer Schüssel miteinander verrühren. Butter in der Mikrowelle oder einem Topf schmelzen, anschließend zur Masse geben. Erneut gut vermengen. Anschließend für mindestens eine halbe Stunde kaltstellen.
120 g Mehl	
1 Ei	
Salz, Zitronenabrieb	
60 g Butter	In der Zwischenzeit die Brösel zubereiten. Dafür Butter schmelzen. Dann Paniermehl und gemahlene Haselnüsse dazugeben. Kurz mit anrösten. Zucker und Vanillezucker dazugeben. Wenn die Brösel gebräunt sind, vom Herd nehmen.
8 Erdbeeren	
Zutaten Brösel	Für den Fruchtspiegel Erdbeeren, Puderzucker und Zitronensaft zusammenführen und in einem hohen Gefäß pürieren.
80 g Butter	Die Quark-Masse aus dem Kühlschrank holen. Auf einer bemehlten Fläche mit den Händen ausrollen und acht Portionen abteilen. Die einzelnen Portionen zu einer kleinen Fläche auseinanderziehen und mit einer Erdbeere bestücken. Dann den Teig sorgfältig um die Erdbeere formen und zu einer Kugel rollen.
100 g Paniermehl	
2 EL gemahlene Haselnüsse	
2 EL Zucker	
Vanillezucker	
Zutaten Fruchtspiegel	Die Erdbeer-Quark-Ballen in siedendem Salzwasser für circa acht Minuten köcheln lassen. Danach gut abtropfen lassen und in der Bröselmischung rundum wälzen.
300g Erdbeeren	Die Knödel mit den restlichen Bröseln und dem Fruchtspiegel auf einem Teller anrichten.
40 g Puderzucker	
etwas Zitronensaft	

Guten Appetit!