

Tici Kaspar

FLAUMIGE ERDBEERKNÖDEL MIT BUTTERBRÖSEL

Zutaten für 12 Knödel:

Erdäpfelteig

- 500 g mehliges Kartoffel, gekocht
- 40 g Butter, zerlassen
- 2 Stk. Dotter
- 100 g griffiges Mehl
- Prise Salz

Butterbrösel

- 80 g Butter
- 160 g Semmelbrösel
- 3 – 4 EL Feinkristallzucker
- Prise Zimt

Außerdem

- 1 Becher Erdbeeren
- Staubzucker zum Anrichten

Zubereitung

- Die gepressten Kartoffeln mit zerlassener Butter, Dotter und Mehl zu einem Teig verkneten, mit einer Prise Salz würzen.
- Eine dicke Rolle formen und für die Knödel portionieren.
- Teigstück in die Hände nehmen und leicht flach drücken.
- Mittig eine Erdbeere platzieren und den Teig um die Frucht legen und Knödel formen.
- In reichlich Salzwasser für ca. 10 – 15 Minuten köcheln lassen.
- Für die Butterbrösel Butter aufschäumen lassen, Semmelbrösel dazu und bei mittlerer Temperatur unter ständigem Rühren goldbraun rösten. Mit Zucker und Zimt abschmecken.
- Die Knödel mit einem flachen Siebschöpfer auf einem Geschirrtuch gut abtropfen.
- In den Bröseln wälzen und nach Belieben mit Staubzucker servieren.

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

TIPP 1! Die Kartoffeln am Vortag weich kochen oder dämpfen und pressen, aber nicht in den Kühlschrank stellen, dadurch verlieren die Kartoffeln an Geschmack.

TIPP 2! Die Spitze der Erdbeere abschneiden, damit lässt sich der Knödel leichter formen!

TIPP 3! Mehr machen! Die Knödel lassen sich wunderbar einfrieren!