

Topfenknödel in Kürbiskernmantel auf Erdbeermark



Topfenteig (8-10 Knödel)

80 g Butter
250 g Topfen
1 Ei
150 g glutenfreies Mehl
1 Prise Salz

Mit einem Mixer die zimmerwarme Butter mit Ei , Salz und Topfen kurz schaumig rühren.

Das Mehl langsam unterrühren und den Teig ca 10 min rasten lassen!

Knödel formen und in kochendes Salzwasser einkochen!

Den Topf vom Herd nehmen und die Knödel noch 8-10 min nachziehen lassen !

Die Knödel aus dem Wasser geben und in Kürbiskernbrösel drehen !

Auf Erdbeermark servieren!

Tipp:

Geeignet für alle gefüllten Knödel wie Marillenknödel ,Erdbeerknödel usw. und für normale Topfenknödel und Topfennudeln.

Kürbiskernbrösel

150 g Butter
50 g Zucker
150 g Kürbiskerne fein gehackt
50 g glutenfreie Brösel

Butter in einer Kasserolle zergehen lassen .
Danach Zucker , Kürbiskerne und glutenfreie Brösel einrühren !

Erdbeermark

150 g Erdbeeren frisch od. gefroren
80 g Zucker

Erdbeeren und Zucker in einer Kaserolle aufkochen lassen und danach mit einem Stabmixer fein mixen !Abkühlen lassen und mit den Knödeln servieren !