

# Urige Öztaler Rezepte

(Menge für 12 Knödel)

## Topfen-Erdbeerknödel

### Zutaten für Topfenteig:

250g Topfen  
150g glattes Mehl  
60g weiche Butter  
1 Ei  
1 Prise Salz  
1 Pkg. Vanillezucker  
Abrieb einer Zitronenschale  
12 Erdbeeren

### Zutaten für Butterbrösel:

250g Semmelbrösel  
2 EL Zucker  
120g Butter  
1 Pkg. Vanillezucker



### Zubereitung:

Für den Topfenteig alle Zutaten in einer Schüssel zu einem festen Teig kneten. Anschließend lässt man den Teig für 15 Minuten zugedeckt ruhen. Den Teig nun zu einer Rolle formen und in 12 gleichmäßige Stücke teilen.

Die Teigstücke flach drücken und mit der Erdbeere belegen, verschießen und zu einem Knödel formen.

**Tipp:** Hände mit Wasser befeuchten, damit der Teig nicht an den Fingern klebt!

Leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die Knödel einlegen. Wenn die Knödel aufsteigen für ca. 15 Minuten im Salzwasser zugedeckt ziehen lassen. In dieser Zeit Butter schmelzen und mit Brösel sowie Zucker goldgelb rösten.

Die abgetropften Knödel anschließend in den Butterbröseln wälzen und servieren.

*Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen. Guten Appetit!*

## Rezept & Bilder aus der Küche des Wohn- und Pflegeheimes St. Josef.

