

A close-up photograph of a plate of strawberry dumplings. One dumpling is cut open, revealing a fresh strawberry filling. The dumplings are served with a generous amount of whole grain breadcrumbs, a dusting of powdered sugar, and fresh strawberries. A silver fork and knife are placed on the right side of the plate.

Erdbeerknödel mit Vollkornbröseln

Lust auf Erdbeerknödel? Diesen leckeren Erdbeerknödeln kann so leicht keiner widerstehen. CookingCatrin und LAND-LEBEN haben die perfekte Frühlings-Rezeptidee für Euch.

Zutaten

(für 4 Portionen = 8-10 Knödel):

- 275 g Topfen
- 130 g Mehl
- 50 g Butter
- 1 Ei (Größe L)
- 150 g **LAND LEBEN Vollkorn Brösel**
- 2 EL Butter für die Pfanne
- ¼ TL Zimt
- 2 EL Zucker (Birkenzucker)
- Staubzucker zum Garnieren

Zubereitung:

Die Erdbeeren waschen und putzen.

Für den Topfenteig:

Den Topfen mit der zimmerwarmen Butter, dem Ei und dem Mehl zu einem glatten Teig verknetet. Den Teig für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Kreise ausstechen. Die Kreise mit den Fingern etwas auseinanderziehen und je eine Erdbeeren im Teig einschlagen. Den Teig zu runden Knödeln formen.

Die Butter in einer Pfanne schmelzen. Die **Vollkorn Brösel** mit Zucker und Zimt in die Pfanne geben und unter rühren auf mittlerer Hitze kurz anrösten. (Achtung: verbrennt leicht!)

Reichlich Wasser erhitzen. Die Knödel darin für circa zehn Minuten auf mittlerer Hitze köcheln lassen, bis sie oben schwimmen. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser holen und kurz abtropfen lassen.

Die Knödel in den **Bröseln** wenden. Die Erdbeerknödel mit reichlich **Brösel** und Staubzucker garniert servieren.