

Zutaten für 4 Personen:

- 250 g Topfen, vom Bauern - nebenan derena Kua
- 1 ST **Hühnerei** (Größe M) vom **freilaufenden Huhn „Tiroolensis“** –
muss nit unbedingt Bio sein ☺
- 1 EL **Butter**, zimmerwarm, vom Bauern - nebenan derena Kua
- 2 EL Mehl, glatt – BIO vom Oberland (Tirol)
- 3 EL Grieß – BIO vom Oberland (Tirol)
- 1/2 ST Abrieb einer BIO-Zitrone

- 8 ST Erdbeeren vom Erdbeerefeld deiner REGION

Kochwasser:

- 1/2 TL Salz
- 1 EL Vanille-Zucker
- 1 Schuss Rum

Zum Wälzen:

- 40 g **Butter** vom Bauern - nebenan derena Kua
- 80 g Semmelbrösel, vom Bäcker deines Vertrauens
- 30 g Vanillezucker

Zum Vollenden

Staubzucker zum Betreuen

Herstellung:

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und kurz miteinander abarbeiten.
2. Den Teig zugedeckt und kühl ca. 10 Minuten rasten lassen.
3. In der Zwischenzeit – für die Butterbrösel Butter in einer großen Pfanne zerlassen, darin die Semmelbrösel kurz mitrösten, Vanillezucker einrühren und die Pfanne zur Seite stellen.
4. Die Erdbeeren waschen und das Grün wegschneiden.
5. Kochwasser erhitzen.
6. Dann den Teig in 8 Teile teilen – flachdrücken – die Erdbeeren einschlagen und zu homogen Knödel drehen.
7. Die Knödel einzeln ins kochende Wasser geben – Hitze reduzieren – und leicht ziehen lassen.
8. Die Knödel mit einem Schaumlöffel das dem Kochwasser nehmen – den Schaumlöffel kurz auf einem Geschirrtuch abklopfen (Kochwasser geht ab) – zu den Vanillebrösel geben und darin wälzen.
9. Auf die Teller anrichten und mit Staubzucker bestreuen.

Guten Appetit. . . :-)

