

BIO ERDBEERE

*Habe die Ehre,  
Bio Erdbeere!*





# Erdbeerknödel

Die Erdbeeren putzen. Den Topfen mit der Butter, dem Ei und dem Mehl zu einem glatten Teig verkneten. Diesen auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und ca. 1 cm große Stücke abschneiden. Diese mit den Fingern etwas auseinanderziehen, mit STAUD'S Bio Erdbeere bestreichen und je eine Erdbeere in den Teig einschlagen. Zu runden Knödeln formen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Semmelbrösel, Zucker und Zimt unter Rühren anrösten. Achtung: sie brennen leicht an! Reichlich Wasser mit einer Prise Salz erhitzen. Die Knödel für acht bis zehn Minuten darin auf mittlerer Stufe köcheln lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Aus dem Wasser holen, etwas abtropfen lassen und in den Bröseln wenden. Mit reichlich Zimtbröseln anrichten.

**STAUD'S Genuss-Tipp:** Servieren Sie die Knödel mit einem selbstgemachten Fruchtspiegel. Dazu frische Erdbeeren zusammen mit unserer Bio Erdbeere pürieren.

🍴 12 Knödel

🕒 30 Min.

## Zutaten:

10-12 Erdbeeren  
275 g Topfen  
75 g Butter  
1 Ei (Größe L)  
135 g Mehl  
(universal)  
6 EL STAUD'S Bio  
Erdbeere

## Für die Brösel:

100 g Butter  
150 g Semmelbrösel  
3 EL Staubzucker  
¼ TL Zimt

## Für den Fruchtspiegel:

100 g frische Erdbeeren  
3 EL STAUD'S Bio  
Erdbeere