Quarkknödel mit Erdbeeren

Vegetarisch » Klöße&Co. » süße Klöße

Zutaten (4 Personen)

» 500g große Erdbeeren
» 500g Magerquark
» 500g Mehl
» 1 Ei(er)
» 1/2 TL Salz
» 1 EL Butter/Margarine
» 4 EL Puderzucker
» 100g gemahlene Haselnüsse

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Schwierigkeitsgrad
Fortgeschrittene

Warte-Zeit
bis zu 15min

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

Vorbereitung

- Erdbeeren waschen, putzen
- Erdbeeren trocken tupfen

Teig zubereiten

- Quark glatt rühren
- Ei, Salz und Butter unterrühren
- Mehl einarbeiten
- zu einem glatten Teig verarbeiten

Fertigstellung

- Teig zu einer Rolle formen
- Rolle in Scheiben schneiden
- Scheiben zu Küchlein formen
- je eine Erdbeere in die Küchlein einschlagen
- Ränder gut verschließen
- Knödel in Mehl wenden
- in kochendem Wasser ziehen lassen
- wenn die Knödel an die Oberfläche steigen, herausheben
- Knödel abtropfen lassen
- in Haselnüssen wenden
- mit Puderzucker bestreut servieren

- dazu evtl. Sahne reichen

Nährwerte: 840kcal/E36g/F22g/KH117g pro Portion

angelegt am: 25.06.2009 Rezept-Nr: 2329

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke