

Erdbeerknödel aus Brandteig

Zutaten

Für den Brandteig:

- 375 ml Milch/Wassermischung (50/50)
- 30 g Butter
- 1 Prise Salz
- 250 g Mehl
- 2 Dotter (oder 1 Ei)

Für die Butterbröseln:

- 150 g Butter
- 100 g Semmelbröseln
- 4 EL grober Kristallzucker
- 1 Prise Zimt

Für die Fülle:

- Je nach Größe 8 – 12 Erdbeeren



Die Erdbeeren waschen, trocken tupfen und die Stielansätze entfernen.

Butter in einem Topf schmelzen, die Milch und eine Prise Salz zugeben und alles aufkochen.

Das Mehl zur Milch geben und rühren, bis sich die Masse vom Topfrand und -boden löst.

Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit in einer Pfanne Butter für die Bröseln langsam erhitzen, die Bröseln zugeben und darin goldgelb anbraten.

Den Kristallzucker zugeben und langsam karamellisieren lassen.

Von der Herdplatte nehmen, damit die Bröseln nicht verbrennen.

In einem großen, weiten Topf Wasser mit einer Prise Salz zum Kochen bringen.

In die - maximal lauwarme - Teigmasse nun die beiden Dotter einmengen. Es soll ein weicher, elastischer und nur mäßig klebender Teig entstehen.

Diesen auf einem Nudelbrett noch einmal kurz durchkneten und dann zu einer dicken Rolle formen. Stücke abschneiden und jeweils eine große Erdbeere vorsichtig damit umhüllen.

Mit bemehlten Händen vorsichtig zu Knödel formen.

Knödel ins kochende Wasser gleiten lassen und garen. Die Erdbeerknödel sollen mehr ziehen als kochen. Sie steigen im Kochwasser hoch wenn sie fertig sind.

Mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser holen, kurz abtropfen lassen und in den Butterbröseln wälzen.

Sofort servieren.