

# 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