

# Erdbeer-Topfenknödel mit Mohn

## Zutaten:

### Mohnzucker:

- 70 g Mohnsamen
- 50 g Zucker

### Knödelteig und Erdbeerspiegel

- 40 g Butter, weich, in Stücken
- 1 Ei
- 70 g Weichweizengrieß
- 90 g Weizenmehl, griffig
- 250 g Magertopfen
- ½ Zitrone, Schale abgerieben
- 1 Prise Salz
- 30 g Zucker
- 250 g frische Erdbeeren

### Fertigstellung

- Butter, weich, zum Einfetten
- 500 g Wasser
- 1 TL Salz
- Weizenmehl, griffig für die Arbeitsfläche
- 12 Stück frische Erdbeeren, entkelcht

## Zubereitung:

1. Mohn und Zucker in den Mixtopf geben, 45 Sek./Stufe 10 pulverisieren und in eine Schüssel umfüllen. Mixtopf spülen.
2. Butter in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 5 rühren.
3. Ei, Weizengrieß, Mehl, Topfen, Zitronenschale und Salz zugeben und 1 Min./Knetstufe kneten. Teig in eine Schüssel umfüllen, mit Frischhaltefolie zudecken und 45 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. In dieser Zeit Mixtopf spülen und mit der Zubereitung fortfahren.
4. Zucker und Erdbeeren in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 5 mixen und Erdbeerspiegel in eine Schüssel umfüllen. Mixtopf spülen
5. Varoma-Behälter und -Einlegeboden einfetten.
6. Wasser und Salz in den Mixtopf geben und 10 Min./100°C/Stufe 1 kochen. Währenddessen den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und kurz mit den Händen kneten. Zu einer Rolle formen und in 12 Scheiben schneiden. Mit bemehlten Händen aus den Teigscheiben kleine Kugeln formen und diese flach drücken. Eine Erdbeere auf jedes Teigstück legen, verschließen und Knödel formen. Knödel im Varoma-Behälter und -Einlegeboden verteilen.

7. Varoma aufsetzen und 15 Min./Varoma/Stufe 1 garen. Varoma abnehmen und gegarte Erbeerknödel in Mohn-Staubzucker wälzen. Erdbeerspiegel auf 6 Teller verteilen, je 2 Knödel darauf anrichten und servieren.

*Tip: Das Rezept lässt sich auch gut mit gefrorenen Erdbeeren umsetzen: Erdbeeren und Zucker in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 10** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. Danach **5 Min./60°C/Stufe 1** erhitzen.*

*Die gefrorenen Erdbeeren können auch als Fülle in den Teig gegeben werden. Die Zeit für das Dampfgaren erhöht sich dann auf 20 Minuten.*

Gutes Gelingen!

Eure Helga

