

Blaubeer-/Heidelbeerknödel aus Quark-/Topfenteig

- › 250 g Quark/Topfen
- › 1 Ei
- › Grieß nach Bedarf
- › 1 Prise Salz
- › 1 EL Kristallzucker
- › 10 EL Blaubeeren/Heidelbeeren
- › gemahlener Mohn, Quark/Topfen, Puder-/Staubzucker zum Bestreuen und Butter zum Schmelzen

ZUBEREITUNG: LEICHT

DAUER: 30 min.

PORTIONEN: 10 Knödel

Die Eier mit Quark/Topfen, Zucker und Salz vermengen, den Grieß so lange hinzumischen, bis der Teig nicht mehr klebt. Aus dem Teig eine Rolle oder eine Platte bilden; die Teigrolle in Stücke schneiden, die Teigplatte in Quadrate schneiden. Danach die Blaubeeren/Heidelbeeren in die Teigstücke packen. Die Knödel im Grieß wälzen und in kochendes Wasser geben. Wenn sie aufschwimmen, noch etwa 1,5 Minuten (nach Größe) kochen lassen. Sie werden mit Quark/Topfen oder Mohn, Puder-/Staubzucker bestreut und mit zerlassener Butter serviert.



Tipp:

Je nach Geschmack und Möglichkeit mit Obst garnieren – ausgezeichnet schmecken die Knödel z. B. mit Erdbeeren oder Zwetschgen.

Tvarohové borůvkové knedlíky

- › 250 g tvarohu
- › 1 vejce
- › dětská krupička dle potřeby
- › 1 špetka soli
- › 1 lžice krystalového cukru
- › 10 lžíc borůvek
- › mletý mák, tvaroh, moučkový cukr na posypání a máslo na omaštění

OBTÍŽNOST: SNADNÉ

DOBA PŘÍPRAVY: 30 min.

PORCE: 10 knedlíků

Tip:

Můžeme použít ovoce dle chuti a možnosti – vynikající jsou knedlíky například s jahodami nebo švestkami.

Smícháme vejce s tvarohem, cukrem a solí, ke směsi sypeme krupičku tak dlouho, až získáme nelepivé těsto.

Vytvoříme z něj váleček nebo vyválíme

plát; váleček nakrájíme na kousky, plát na

čtverce. Do kousků těsta zabalíme borůvky.

Knedlíky obalíme v krupičce a vhodíme je do vroucí vody. Až vyplavou na hladinu, necháme je ještě cca 1,5 minuty (podle velikosti) provařit.

Podáváme sypané tvarohem nebo mletým mákem, moučkovým cukrem a omaštěné máslem.

