

Einfach zum



HOTEL · RESTAURANT
Sieghard
Das kleine Hotel mit der großen Küche

Erdbeerknödel

Rezept für ca. 8 Portionen

Zutaten:

- 150 g zerlassene Butter
- 160 g Mehl glatt
- 250 g Topfen mager
- 1 ganzes Ei
- 1 Prise Salz
- 1 Esslöffel Zucker
- 1 Teelöffel Vanillezucker

Alle Zutaten rasch zusammenmischen und eine 1/2 Stunde rasten lassen. Mittelgroße Erdbeeren mit dem Teig einhüllen (ca. 1/2 cm dick). 8 min. in leicht kochendem Salzwasser ziehen lassen und dann in Zimtbiskuitbrösel rollen, mit Staubzucker bestreuen und mit marinierten Erdbeeren servieren.

Nachkochen!
Sieghard's Gourmetküche leicht gemacht!

Familie Sieghard Eder · Hotel Restaurant Sieghard

Johann-Sponring-Straße 83 · 6283 Hippach/Schwendau · T +43/(0)5282/3309 · www.hotel-sieghard.at