



Vanilleknödel auf Erdbeersauce

Zeit gesamt
1h 15min

Zubereitungszeit
45min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Quark 40 % Fett i.Tr.	500 g
Eier	1 St.
Vanillepuddingpulver	74 g
Zucker	85 g
Erdbeeren	250 g
Butter	30 g
Vanille Zucker	8 g
Salz	

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, hohes Gefäß, kleine Pfanne, SILVERCREST Stabmixer/
Pürierstab

1. Quark in ein sauberes Küchentuch geben und gut ausdrücken (es bleiben etwa 375 g Quark übrig). Ei trennen (Eiweiß anderweitig verwenden). In einer Schüssel Quark mit Puddingpulver, 50 g Zucker und Eigelb verrühren. Ca. 30 Min. zugedeckt quellen lassen.
2. Inzwischen in einem Topf ca. 4 l Wasser zum Kochen bringen. Aus dem Teig 8 Klöße formen und im siedenden Wasser ca. 10–12 Min. gar ziehen lassen, das Wasser soll dabei nicht kochen.
3. Inzwischen Erdbeeren waschen und Blätter entfernen. 50 g in Scheiben schneiden, den Rest in einem hohen Gefäß mit 1 EL Zucker pürieren.
4. In einer Pfanne Butter auf mittlerer Stufe erhitzen, übrigen Zucker und Vanillinzucker kurz unterrühren. Klöße gut abtropfen lassen, auf dem Erdbeerpüree anrichten, mit Erdbeerscheiben garnieren und Vanillebutter darüber verteilen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	356 kcal
Kohlenhydrate	52 g
Eiweiß	15 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	11 g