

## Erdbeerknödel mit Vanilleeis (6 Stück)



Menge	Zutaten	Zubereitung
1 Pckg. (140 g) 1 etwa 180 ml	Kartoffelknödelteig, (Trockenprodukt!) Ei Wasser	Ei aufschlagen, in einen Messbecher geben und mit dem Wasser auf ¼ l auffüllen. In eine Schüssel geben, gut verrühren und den Beutelinhalt zügig einrühren, 10 Minuten ziehen lassen!
ca. 2l	Salzwasser	Zum Kochen bringen
500 g 6 2-3 EL	Erdbeeren Würfelzucker Zucker	Erdbeeren waschen, putzen, in die 6 größten Früchte jeweils einen Würfelzucker drücken, die restlichen Erdbeeren mit dem Zucker pürieren
30 g 3 EL 3 EL	Butter Semmelbrösel Zimtzucker	Butter in einem kleinen Topf schmelzen und Brösel darin leicht bräunen, Zimtzucker zugeben
Zum Garnieren:	Vanilleeis Minzeblättchen	Knödelteig in 6 Teile einteilen, Teigstück in der Hand flach drücken, jeweils eine Erdbeere einlegen und vorsichtig mit dem Teig umhüllen, es darf kein Loch bleiben! Die Knödel sofort in das kochende Wasser geben und dann etwa 10 Minuten ziehen lassen. Mit Erdbeerpüree und Vanilleeis und Bröseln anrichten

Auch für Marillen und Zwetschgenknödel geeignet, Beilage ist dann Vanillesauce