

Obstknödel

Los geht's!

Quarkknödel - ein tschechischer Sommerklassiker.

Der Teig ist einfach, schnell und lecker!


Aus Quark, Ei, Mehl, Öl und Salz einen Teig formen.
Den Teig zu einer Rolle formen und in 8 Stücke schneiden. Obst mit dem Teig ummanteln.


Die Knödel in das kochende Wasser geben und mit einem Kochlöffel von dem Topfboden lösen.

— Sobald sie an der Oberfläche schwimmen noch 3-5 Minuten kochen lassen.

Die fertigen Knödel auf einem Teller anrichten, bestreuen und genießen.

Guten Appetit!

 Zutaten für 3 Personen

 Zeit: 30 Minuten



Zutaten:

- 250g Quark
- 1 Ei
- 240g Mehl Type 550
- 2 Löffel Öl
- Prise Salz
- Obst nach Geschmack
- Geschmolzene Butter
- Puderzucker
- Quark zum Bestreuen

Notizen:

Hinweis

Sie können rohe Knödel einfrieren und dann jederzeit kochen!

Wie hat's geschmeckt?

