

# Erdbeer-Topfenknödel mit Kokos-Brösel-Butter

**Für 4 Personen**

**Für die Topfenknödel:**

125 g Speisequark (20%)	1 Eigelb	25 g weiche Butter
70 g Mehl	$\frac{1}{2}$ TL Backpulver	1 Msp. Orangen-Abrieb
1 Msp. Zitronen-Abrieb	1 Msp. Vanillemark	Salz
8-10 kleine Erdbeeren	1 EL Zucker	$\frac{1}{2}$ Zimtstange
1 Stück Zitronenschale		

**Für den Orangen-Schaum:**

4 Eigelb	20 g Zucker	100 ml frischer Orangensaft
2 EL Champagner	Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone	

**Für die Kokos-Brösel-Butter:**

25 g Kokosraspel	25 g Semmelbrösel	25 g Butter
1 EL Zucker		

**Außerdem:**

40 g flüssige Butter	Puderzucker
----------------------	-------------

Für die Topfenknödel den Quark in einem Tuch etwas ausdrücken. Das Eigelb und die Butter in einer Schüssel cremig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver sieben und mit dem Quark, Orangen- und Zitronenschale, Vanillemark und 1 Prise Salz unter die Eigelbmasse kneten. Den Teig 20 Minuten ruhen lassen.

Falls der Teig zu weich sein sollte, noch etwas Mehl dazugeben. Die Erdbeeren waschen, putzen und trocken tupfen. Den Teig in 8 bis 10 Portionen teilen und diese zu flachen Kreisen drücken. Jeweils in die Mitte 1 Erdbeere legen, mit Teig umhüllen und zu einem runden Knödel formen. In einem Topf reichlich Wasser mit dem Zucker, der Zimtstange und der Zitronenschale zum Kochen bringen. Die Knödel hineinlegen, einmal aufkochen lassen und bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten gar ziehen lassen.

Inzwischen für den Orangen-Champagner-Schaum die Eigelbe und den Zucker in einer Schüssel mischen und im heißen Wasserbad cremig aufschlagen. Nach und nach den Orangensaft, den Champagner und den Zitronensaft unterrühren und alles zu einer dicklichen Masse aufschlagen. Für die Kokos-Brösel-Butter die Kokosraspel in einer Pfanne leicht anrösten. Die Semmelbrösel, die Butter und den Zucker dazugeben, die Butter schmelzen lassen und alles gut mischen.

Zum Servieren die Erdbeerknödel mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und auf Teller geben. Mit der flüssigen Butter beträufeln und die Kokos-Brösel-Butter darauf verteilen. Leicht mit Puderzucker bestäuben. Den Orangen-Champagner-Schaum daneben anrichten und nach Belieben mit Erdbeeren und Minze garnieren.

Alfons Schuhbeck am 16. Dezember 2019