

Quarknockerl mit Erdbeersoße und süßen Bröseln



Menge	Zutaten	Zubereitung
30 g	Butter	Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, Ei und Zitronenabrieb zugeben und eine verrühren.
30 g	Zucker	
½ Pckg.	Vanillezucker	
etwas	Zitronenabrieb	
1	Ei	
250 g	Magerquark	Quark unterrühren
50 g	Grieß	Grieß, Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Teig etwa 10 Minuten quellen lassen, großen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Nockerl mit zwei Löffeln ins kochende Wasser abstecken und etwa 10 Minuten garziehen lassen. Mit der Schaumkelle herausnehmen und mit der Erdbeersoße und den Bröseln servieren.
50 g	Mehl	
¼ TL	Backpulver	
20 g	Butter	Butter in einem kleinen Topf schmelzen
2 EL	Semmelbrösel	Semmelbrösel zugeben und bei mittlerer Hitze langsam bräunen, abkühlen lassen.
1-2 EL	Zucker	Zucker zugeben
250 g	Erdbeeren	Erdbeeren waschen, 4 schöne Früchte als Garnierung weglegen, bei den restlichen Erdbeeren die Blätter abschneiden und in eine hohe Rührschüssel geben. Mit dem Zucker pürieren.
1-2 EL	Zucker, Honig oder Ahornsirup	