

# Erdbeer-Topfenknödel, Kokos-Eis, Glasnudeln, Erdbeer-Shot

## Für zwei Personen

### Für das Kokos-Eis:

200 g gesüßte Kondensmilch	100 ml Kokosmilch	100 g Kokoscreme
100 ml Sahne	2 EL Puderzucker	

### Für die Topfenknödel:

6 mittelgroße Erdbeeren	1 Zitrone, Saft, Abrieb	250 g Magerquark
50 ml Kokoslikör	110 g Mehl	100 g Weichweizengrieß
100 g Kokosraspeln	20 g weiche Butter	1 Ei
2 EL Zucker	2 EL Puderzucker	1 Packung Vanillezucker
1 Prise Salz		

### Für den Erdbeer-Spiegel:

250 g Erdbeeren	1 Zitrone, davon Saft	1 EL Puderzucker
-----------------	-----------------------	------------------

### Für den Erdbeer-Sand:

30 g gefriergetrock. Erdbeeren	½ TL gemahl. Vanilleschote	1 TL Zucker
--------------------------------	----------------------------	-------------

### Für die Glasnudeln:

1 Handvoll Glasnudeln	250 ml Rote-Bete-Saft	1 Zitrone, davon Saft
1 TL Zucker	1 EL Öl	

### Für den Erdbeer-Shot:

100 g Erdbeeren	1 Spritzer Zitronensaft	80 ml Kokoslikör
Zucker		

## Für das Kokos-Eis:

Die Kondensmilch, Kokosmilch, Kokoscreme, Sahne und Puderzucker in einem Standmixer kurz mixen und dann in der Eismaschine ca. 30 Minuten gefrieren lassen.

## Für die Topfenknödel:

Ein Sieb mit Küchenpapier auslegen. Magerquark hineinlegen und etwas abhängen lassen. Erdbeeren waschen und von grün befreien.

Butter, Magerquark und Ei zusammen schaumig schlagen. Zitrone heiß abwaschen und Schale abreiben, dann halbieren und Saft auspressen. Mehl, Grieß, 1 EL Zucker, Vanillezucker und den Zitronenabrieb dazu geben und in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. Im Kühlschrank 15 Minuten ruhen lassen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen. In 6 Stücke schneiden, in jedes Teigstück eine Erdbeere geben, gut verschließen und zu runden Knödeln formen. Einen großen Topf mit Wasser aufstellen, Kokoslikör, Zucker und Salz zugeben, aufkochen lassen und Knödel darin etwa 12 Minuten garen, bis sie oben schwimmen.

Kokosraspeln und Puderzucker im Multizerkleinerer etwas feiner mahlen und die Knödel nach dem Garen darin wälzen.

## Für den Erdbeer-Spiegel:

Erdbeeren waschen und Grün entfernen. Zitrone auspressen. 2 TL Saft beiseitestellen für die Glasnudeln und Shot. Erdbeeren mit Zitronensaft und Zucker pürieren und durch ein feines Sieb streichen.

## Für den Erdbeer-Sand:

Erdbeeren mit Vanilleschote und Zucker in einem Multizerkleinerer zu kleinen Bröseln Sand zerhacken.

## Für die Glasnudeln:

Zitrone auspressen und 1 Teelöffel Saft auspressen. Rote-Bete-Saft mit Zucker und Zitronensaft aufkochen und über die Glasnudeln gießen. Etwa 10 Minuten ziehen lassen, danach durch ein

Sieb abgießen und Nudeln auf Küchenkrepp gut trocknen lassen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Glasnudeln portionsweise und zu Korallen geformt backen, bis sie knusprig sind.

**Für den Erdbeer-Shot:**

Erdbeeren waschen und Grün entfernen mit Zitronensaft pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Mit Kokoslikör verrühren und mit Zucker abschmecken. In Schnapsgläser füllen.

Sabine Waltner am 31. Juli 2023