



## Erdbeertortellini

Für ca. 6 Portionen

### Zutaten für den Teig:

250 g glattes Mehl  
2 Eier  
50 g Erdbeer Fruchtaufstrich  
etwas Wasser

### Zutaten für die Füllung:

150 g Topfen  
2 EL Erdbeer Fruchtaufstrich  
miteinander verrühren

### Zutaten für die Vanillesauce:

1 Pkg. Vanillepuddingpulver  
70 g Zucker  
750 ml Milch

### Zubereitung:

Für den Teig alle Zutaten verkneten und ca. 30 Minuten rasten lassen. Danach dünn auswalzen - am Besten eignet sich eine Nudelmaschine, da der Teig sonst sehr dick werden kann. Kreise ausschneiden - entweder mit einem Krapfenausstecher oder einem Trinkglas. Die Kreise etwas auseinander ziehen. Einen Klecks Topfenfüllung darauf verteilen. Noch einmal etwas am Teig ziehen und dabei zusammenschlagen, sodass die Topfenfüllung bedeckt ist. Die Ränder zusammendrücken und danach die seitlichen Spitzen ebenfalls zusammendrücken.

In einem hohen Topf Wasser mit einer Prise Salz zum kochen bringen. Währenddessen für die Vanillesauce den Zucker und das Vanillepudding Pulver in einen Teil der Milch verrühren. Den restlichen Teil der Milch zum kochen bringen. Dann alles zusammen geben und unter ständigem Rühren zu einer Sauce einreduzieren lassen.

Die Tortellini im kochenden Wasser sieden lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Abseihen und mit der Vanillesauce servieren. Eventuell noch mit Erdbeer Fruchtaufstrich dekorieren.