Flaumige Marillenknödel

Die flaumigen Marillenknödel werden in diesem Rezept mit Topfenteig zubereitet. Die typische österreichische Süßspeise schmeckt einfach immer wieder.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

70 g	Butter
1 Stk.	Ei
1 Prise	Salz
250 g	Topfen (mind. 20% F.i.T.)
70 g	Mehl
70 g	Hartweizengrieß
12 Stk.	Marillen
12 Stk.	Würfelzucker
10 ml	Rum braun
0.5 Stk.	Vanilleschoten

für die Butterbrösel

3 EL	Butter
100 g	Semmelbrösel
2 EL	Zucker
0.5 Stk.	Vanilleschoten

Zubereitung

1. Für die **flaumigen Marillenknödel** die Butter mit einem Handmixer schaumig rühren. Das Ei, Salz und Topfen unterrühren. Das Mehl und Hartweizengrieß unterheben und verrühren. Den Teig auf eine Klarsichtfolie legen, zu einer Rolle von zirka 7 cm Durchmesser formen, die Enden zusammen drehen.

2. Die Marillen waschen, die Kerne mit dem Kochlöffel aus dem Obst drücken und einen Würfelzucker in die Öffnung schieben.

3. Den Teig aus der Folie wickeln und zirka in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Marillen einschlagen und mit nassen Händen die Marillenknödel formen.

4. Wasser in einen Kochtopf geben, etwas salzen, Rum und Vanilleschote hinzugeben und aufkochen lassen. Die Knödel darin etwa 20 Minuten ziehen lassen, das Wasser sollte nicht kochen.

5. Für die Butterbrösel die Butter in einer Pfanne schmelzen, Semmelbrösel, Zucker und das Mark der halben Vanilleschote dazu geben und rösten bis die Brösel etwas Farbe bekommen.

6. Die Knödel in Brösel wälzen, heiß servieren und nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.

Tipp