Marillen-Nuggets

Die Marillen-Nuggets sind außen kross und innen saftig. Ein tolles Rezept für zwischendurch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

125 g	Mehl
125 g	Butter (kalt)
125 g	Topfen
1 Packung	Vanillezucker
10 Stk.	Marillen
Nach Belieben	Staubzucker (Optional)

Zubereitung

1. Für die **Marillen-Nuggets** ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf ca. 200 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Butter, das Mehl, den Topfen und den Vanillezucker in eine Schüssel geben.

3. Nun die Zutaten, am besten erst mit den Knethaken und dann mit den Händen, zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend zur Seite legen.

4. Danach die Marillen waschen, entkernen und in viertel Stücke schneiden.

5. Dann den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auswalken und mit einem runden Gegenstand ca. 5-6 cm große Kreise ausstechen.

6. Jetzt ein viertel Stück Marille nehmen und mit einem Stück Teig ummanteln. Dabei ruhig ein paar Stellen frei lassen, damit es so ausschaut, als wenn ein Gold-Nugget im Gestein steckt.

7. Die fertigen Nuggets anschließend auf das Backblech setzen und im Ofen ca. 25-30 Minuten goldbraun backen. Die Nuggets am besten direkt nach dem Abkühlen genießen, denn dann schmecken sie am besten.

Tipp

Wem die Marillen-Nuggets nicht süß genug sind, der kann sie noch zusätzlich mit etwas Staubzucker bestäuben.