Marillenknödel aus Topfenteig

Ob heiß oder kalt, die Marillenknödel aus Topfenteig sind immer ein Genuss. Anstelle von Semmelbröseln kann man für das Rezept auch geriebene Haselnüsse verwenden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

8 Stk.	Marillen
100 g	Butter (zum Anrösten)
2 Handvoll	Semmelbrösel (oder Haselnüsse, gerieben)
2 EL	Staubzucker
1 Prise	Zimt

Für den Topfenteig

250 g	Topfen
1 Stk.	Ei
60 g	Butter
120 g	Mehl
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Die **Marillenknödel aus Topfenteig** gelten als Dessert oder vollwertige Hauptspeise. Zu Anfang das Ei mit weicher Butter verrühren. Topfen und Mehl portionsweise unterrühren und ein wenig Salz hinzufügen. Den entstandenen Topfenteig in gleichmäßige Teile trennen.

2. Topf mit Wasser füllen und Marillen gründlich säubern. Einen Teil des Topfenteigs in der Mitte der Handfläche platzieren und eine flache runde Form entstehen lassen. Eine Marille in die Mitte legen und diese mit dem Topfenteig zu einem Knödel umschließen.

3. Wasser erhitzen und in wallendem Zustand die Knödel hineingeben. Die Knödel köcheln circa

10 Minuten lang. Die Marillenknödel aus Topfenteig sind fertig, wenn sie an der Oberfläche schwimmen.

4. Nach Belieben in einer Pfanne Butter schmelzen, um darin Semmelbrösel und Zimt anzurösten. Mit Staubzucker bestäuben und heiß servieren.

Tipp

Die Marillenköndel aus Topfenteig werden noch süßer, wenn man einen Würfelzucker hineingibt.