

# Marillenknödel mit Brandteig

Die Marillenknödel mit Brandteig sind eine köstliche Nachspeise. Das Rezept schmeckt mit süße, reife Marillen am besten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

500 ml	Milch
250 g	Mehl
50 g	<a href="#">Butter</a>
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
12 Stk.	<a href="#">Marillen</a> (kleine)
150 g	Brösel
100 g	<a href="#">Butter</a>
Nach Belieben	<a href="#">Zucker</a>
Nach Belieben	Zimt
	Staubzucker

## Zubereitung

1. Für die Marillenknödel mit Brandteig die Marillen waschen und entkernen.
2. Die Milch mit Butter und Salz aufkochen. Das Mehl einrühren, wenn sich der Teig vom Kochtopf, vom der Hitze nehmen und abkühlen lassen. Nacheinander die Eier mit einem Mixer einrühren.
3. Den Teig mit Mehl bestäuben und in etwa 12 gleich große Stücke teilen. Mit der Hand flach drücken, jeweils eine Marille darauf legen und mit dem Teig umschließen.
4. Wasser mit etwas Salz in einem Kochtopf erhitzen. Die Knödel in das Wasser legen und etwa

8-10 Minuten leicht köcheln lassen. Das Wasser sollte nicht zu stark sieden.

5. In der Zwischenzeit die Butter in einer Pfanne zum Schmelzen bringen. Brösel zugeben und goldbraun rösten. Je nach Belieben mit Zucker und gemahlenen Zimt verfeinern.
6. Die Marillenknödel aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und in den Butterbröseln wälzen.
7. Auf Teller servieren und mit Staubzucker bestäuben.

## Tipp

Für eine noch süßere Variante, einen Würfelzucker in die Marille legen.