

Marillenknoedel mit Brandteig

Die Marillenknoedel mit Brandteig ist 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	Butter
	2 Stk.	Eier
	1 Prise	Salz
	12 Stk.	Marillen (kleine)
	150 g	Brösel
	100 g	Butter
	Nach Belieben	Zucker
	Nach Belieben	Zimt
		Staubzucker

Zubereitung

1. Für die Marillenknoedel 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 Knoedel in das Wasser legen und etwa

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

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.