

Marillenkñodel mit Brandteig

Die Marillenkñodel 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 Marillenkñodel 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 siedend.

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.