

# Marillenknödel mit Erdäpfelteig

Die Marillenknödel mit Erdäpfelteig sind ein altes Rezept aus Omas Küche. Diese köstliche Süßspeise wird der ganzen Familie schmecken.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

800 g	Erdäpfel
100 g	Mehl (griffig)
80 g	<a href="#">Grieß</a>
1 Stk.	Eidotter
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
60 g	<a href="#">Butter</a>
8 Stk.	<a href="#">Marillen</a>
200 g	Brösel
125 g	<a href="#">Butter</a> (für die Butterbrösel)

## Zubereitung

1. Für die **Marillenknödel mit Erdäpfelteig** die Erdäpfel zuerst kochen, schälen und durch eine Erdäpfelpresse drücken.
2. Die Erdäpfelmasse mit Grieß vermischen, Eidotter, flüssige Butter, Mehl und Salz hinzugeben. Die Masse zu einem glatten Teig verarbeiten.
3. Die Marillen waschen, trocknen und entkernen.
4. Den Teig zu einer Teigrolle formen und fingerdicke Scheiben abschneiden. Die Stücke noch etwas flacher klopfen und eine Marille mit dem Teig umhüllen, einschlagen und zu Knödel formen.
5. Salzwasser in einen großen Kochtopf zum Kochen bringen. Die Knödel zirka 10 Minuten bei

geringer Hitze ganz leicht köcheln lassen, danach abseihen.

6. In einer Bratpfanne die Butter zum Schmelzen bringen, Brösel hinzugeben und goldbraun und rühren anrösten.
7. Die Marillen in Pfanne legen und in die Butterbrösel wälzen.

## Tipp

Die Marillenknödel mit Staubzucker bestäuben.