Marillenknödel mit Marzipan

Die Marillenknödel mit Marzipan sind eine köstliche Variante des österreichischen Klassikers. Süße Marillen werden mit einer Marzipanfüllung veredelt und mit Topfenteig umhüllt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

8 Stk.	Marillen (kleine)
60 g	Marzipan
200 g	Speisetopfen
100 g	Mehl
1 Stk.	Ei
25 g	Butter (weiche, zimmerwarm)
1 Prise	Salz
150 g	Semmelbrösel
3 EL	Butter
1 EL	Zucker
	Staubzucker (zum Bestäuben)

Zubereitung

1. Um köstliche **Marillenknödel mit Marzipan** zuzubereiten, die Butter rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie Zimmertemperatur erreicht. Den Topfen gut abtropfen lassen, so erhält der Teig später die ideale Konsistenz. Die weiche Butter mit einer Prise Salz und dem Ei schaumig aufschlagen. Anschließend den gut abgetropften Topfen und das Mehl hinzufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig abdecken und etwa 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Währenddessen die Marillen waschen und vorsichtig so einschneiden, dass der Kern entfernt werden kann, ohne die Früchte vollständig zu halbieren. Aus dem **Marzipan** kleine Kugeln formen und jeweils anstelle des Kerns in die Marillen setzen.

3. Den gekühlten Teig in acht gleich große Portionen teilen und jede Portion flach drücken. Je eine gefüllte Marille in die Mitte legen und den Teig sorgfältig rundherum verschließen. Die Oberfläche glatt formen, damit keine Nahtstellen mehr sichtbar sind und die Knödel beim Kochen nicht aufgehen.

4. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren, sodass das Wasser nur noch leicht köchelt. Die Marillenknödel vorsichtig hineingeben und etwa 15 Minuten gar ziehen lassen. Sobald sie an der Oberfläche schwimmen, sind sie fertig.

5. Währenddessen die Butter in einer Pfanne schmelzen. Semmelbrösel und Zucker hinzufügen und unter ständigem Rühren goldbraun rösten. Dabei gut aufpassen, da die Brösel schnell Farbe annehmen. Die fertigen Marillenknödel mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und sofort in den gerösteten Butterbröseln wälzen. Zum Schluss mit etwas zusätzlichen Bröseln bestreuen und warm servieren.

Unsere Empfehlung
Bratpfanne 32 cm, mit kratzfester Titanium antihaft-Beschichtung

hier bestellen



Tipp

Die Marillenknödel schmecken besonders gut mit etwas Staubzucker bestäubt. Dazu passen Vanillesauce oder ein Klecks Schlagobers. Am besten werden sie frisch und warm serviert.