

# Marillenknödel

Wer würde nicht zugreifen beim Anblick und Duft der wunderbaren Marillenknödel? Das Rezept eignet sich für ein Dessert oder eine süße Hauptspeise.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,7 h



## Zutaten

260 g	<a href="#">Topfen</a>
150 g	Mehl (griffig)
60 g	<a href="#">Butter</a>
2 Stk.	Eidotter
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
12 Stk.	<a href="#">Marillen</a>
12 Stk.	Würfelzucker
60 g	Semmelbrösel
1 EL	<a href="#">Butter</a>
2 EL	Staubzucker

## Zubereitung

1. Ein warmes, unwiderstehliches Dessert sind **Marillenknödel**. Zu Anfang weiche Butter mit Eidottern schaumig rühren und mit Topfen, Mehl und etwas Salz vermengen, sodass ein glatter Teig entsteht. Den Teig nun für eine Stunde in den Kühlschrank geben.
2. Teig in Teile trennen und flach andrücken. Marillen waschen, entkernen. Würfelzucker mit Marillenbrand beträufeln und anstatt des Kerns in die Marillen geben. Die Teigteile um die Marillen wickeln und in leicht siedendes Wasser geben. Die Knödel für circa 15 Minuten kochen lassen. Knödel gleichmäßig abtropfen.
3. Butter in eine Pfanne geben, Brösel darin anrösten und im Anschluss die Knödel darin schwenken. Bevor man die Knödel auf Tellern anrichtet noch mit Staubzucker bestreuen.

## Tipp

Die Marillenknödel können auch mit Kartoffelteig zubereitet werden.