

# Saftige Marillenknödel

Nicht nur Kinder lieben die saftigen Marillenknödel. Mit diesem Rezept gelangen sie sicher.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 1,1 h



## Zutaten

---

### Für den Teig

300 g	Kartoffeln
25 g	Margarine
80 g	Mehl
20 g	<a href="#">Grieß</a>
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
8 EL	Semmelbrösel

### Für die Fülle

8 Stk.	<a href="#">Marillen</a>
8 Stk.	Traubenzuckerwürfel

### Zum Wenden

2 EL	Traubenzucker
30 g	<a href="#">Butter</a>
2 EL	Zimt

## Zubereitung

1. Bei den **saftigen Marillenknödeln** zunächst einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen

bringen. Die Kartoffeln in der Schale zirka 25 Minuten lang kochen. Währenddessen die Marillen waschen, trocknen und entkernen.

2. Nach der Garzeit die Kartoffeln schälen und durch die Kartoffelpresse oder ein Sieb passieren. Die Margarine auf das heiße Kartoffelpüree geben und schmelzen lassen.
3. Mehl, Salz und Grieß zufügen, eine kleine Mulde bilden. Das Ei hineinschlagen. Alle Zutaten schnell und gründlich verkneten. Wird der Teig nicht fest genug, noch ein wenig Grieß mit einarbeiten.
4. Aus dem Teig eine Rolle formen. Davon Scheiben gleicher Größe abschneiden und etwas flach drücken. In jede Marille einen halben Traubenzuckerwürfel einlegen. Die Teiglinge um die Marillen schließen und zu Knödeln formen.
5. Wasser und etwas Salz in einen großen Topf geben, aufkochen. Die Marillknödel bei reduzierter Hitze rund 10 Minuten lang leicht köcheln lassen.
6. In der Zwischenzeit die Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen. Zimt, Traubenzucker und Brösel darin einrühren. Die fertigen Marillknödel aus dem Salzwasser heben, abtropfen lassen. In dem Bröselgemisch wenden und servieren.

## **Tipp**

Die saftigen Marillknödel noch zusätzlich mit Staubzucker bestreuen. Marillknödel schmecken besonders gut mit Schlagobers.