

Variable Marillenknödel

In diesem ausführlichen Rezept ist die Zubereitung der beliebten Variable Marillenknödel erklärt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

720 g	Marillen
10 Stk.	Würfelzucker
5 TL	Marzipan (oder Nougat)
10 Tropfen	Marillenbrand
100 g	Butter
100 g	Semmelbrösel (oder Walnüsse und Mandeln)

Für den Brandteig

0.5 l	Milch
2 dag	Butter
1 Prise	Salz
25 dag	Mehl
2 Stk.	Eier

Für den Erdäpfelteig

40 dag	Erdäpfel
12 dag	Mehl
2.5 dag	Butter
1 Stk.	Eidotter
1 Prise	Salz

Für den Topfenteig

25 dag	Topfen
6 dag	Butter
1 Stk.	Ei
1 Prise	Salz
12 dag	Mehl
2 EL	Grieß

Zubereitung

Mit diesem Rezept für **Variable Marillenknödel** kann man Familie und Gäste immer wieder überraschen.

Für die Zubereitung mit Brandteig:

1. Die Milch mit dem Salz und der Butter in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen. Dann die Hitze reduzieren, das Mehl langsam zufügen und einrühren.
2. So lange rühren, bis ein glatter Teig entsteht, der sich mühelos vom Topfrand löst. Die Eier nacheinander einrühren. Den Teig abkühlen lassen, dann kurz verkneten.

Bei der Variante mit Erdäpfelteig:

1. Eine mehlig kochende Kartoffelsorte wählen. In einem großen Topf mit Salzwasser die Erdäpfel je nach Größe etwa 25 Minuten in der Schale kochen. Abgießen, kalt abschrecken und abkühlen lassen. Anschließend die Erdäpfel pellen, in eine Schüssel geben, mit der Gabel oder dem Kartoffelstampfer zerdrücken.
2. Das Ei trennen, Eigelb mit zu den Erdäpfeln geben. Butter in einem kleinen Topf schmelzen, zu den Kartoffeln gießen. Mehl und Salz ebenfalls zufügen und alles kurz zu einem lockeren Teig verkneten.

Für den Topfenteig:

1. Den Topfen durch ein Sieb in eine Schüssel passieren. In einem kleinen Topf die Butter zerlassen, mit dem Topfen vermischen. Nach und nach die anderen Zutaten zufügen: Ei, Salz, Mehl und Grieß. Gründlich vermischen und für 20 bis 30 Minuten in den Kühlschrank

stellen.

2. Die Marillen waschen und trocknen. Mit einem Messer öffnen und die Kerne entnehmen. Nach Belieben in jede Marille ein Stück Würfelzucker, Nougat oder Marzipan einlegen, gegebenenfalls mit Marillenbrand versetzt.
3. Den vorbereiteten Teig zu einer Rolle formen. Anschließend 0,5 Zentimeter dicke Scheiben abschneiden und diese leicht flach drücken. Jede Marille mit einem Teigstück umwickeln. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Temperatur herunterschalten, die Marillenkügel im siedenden Wasser rund 5 bis 10 Minuten lang gar ziehen lassen.
4. In der Zwischenzeit die Butter in einer Pfanne zerlassen, die Brösel einrühren und anrösten lassen. Nach der Garzeit die Marillenkügel mit dem Schaumlöffel herausheben, abtropfen lassen und unverzüglich in den Butterbröseln wälzen. Mit Staubzucker bedecken und servieren.

Tipp

Die Variablen Marillenkügel lassen sich im Rohzustand gut einfrieren. Vor dem Garen nicht auftauen lassen.