Wachauer Marillenknödel

Leckere Wachauer Marillenknödel kennt man weit über die Grenzen von Österreich hinaus. Mit diesem Rezept zaubert jeder einen geschmackvollen Nachtisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

3 Stk.	Eier
140 g	Butter
140 g	Hartweizengrieß
140 g	Mehl
500 g	Topfen (20% F.i.T.)
1 Stk.	Vanilleschote
1 Prise	Salz
4 cl	Marillenbrand (für das Kochwasser)
2 EL	Zucker (für das Kochwasser)
	Staubzucker

für die Fülle

12 Stk.	Marillen (klein)
12 Stk.	Mandeln (geschält und geröstet)
75 g	Marzipan

für die Butterbrösel

150 g	Butter
50 g	Zucker
20 g	Vanillezucker
300 g	Semmelbrösel

Nach Belieben	Zimt

Zubereitung

1. Für **Wachauer Marillenknödel** zuerst die Eier trennen und den Dotter, sowie das Eiweiß in unterschiedlichen Schüsseln aufbewahren. Die Vanilleschote mit einem spitzen Messer der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Nun weiche Butter in einer mittel großen Schüssel schaumig rühren. Dann Eidotter hinzugeben und ganz langsam nach und nach Grieß einrieseln lassen. Das Eiklar, das Vanillemark und Salz vorsichtig unterrühren. Jetzt im Wechsel Topfen und Mehl dazugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Diesen dann zu einer Rolle formen und in Frischhaltefolie wickeln. Circa eine Stunde, am besten im Kühlschrank, ruhen lassen.

2. Die Marillen von den Kernen befreien, ohne sie aufzuschneiden. Je eine Mandel mit Marzipan umwickeln und diese in das beim Herausdrücken des Kernes entstandene Loch füllen.

3. In einem großen Topf Wasser mit Salz, Zucker und Marillenbrand mischen und zum Kochen bringen.

4. Währenddessen den Teig in gleich große Scheiben schneiden, diese jeweils flach drücken und eine Marille in die Mitte legen. Die Frucht mit dem Teig gut ummanteln und einen glatten Knödel daraus formen.

5. Wenn das Wasser kocht, die Knödel hineingeben und ungefähr 20 Minuten auf kleiner Hitze leicht köcheln lassen. Dabei müssen die Knödel an die Wasseroberfläche aufsteigen.

6. Während die Knödel kochen in einer Pfanne Butter schmelzen lassen, Zucker, Vanillezucker und Semmelbrösel hinzugeben und unter stetigem Umrühren diese goldbraun anbraten. Je nach Geschmack Zimt hinzugeben und so den Geschmack verfeinern.

7. Sind die Knödel fertig gekocht, diese gut abtropfen lassen, zu den Bröseln geben und rundherum darin vorsichtig wälzen.

8. Zum Anrichten die Knödel auf einen Teller legen, einige weitere Brösel darüber geben, mit Staubzucker bestreuen und sofort warm servieren.

Tipp

Die Wachauer Marillenknödel schmecken auch lecker, wenn man statt Mandeln mit Marzipan Würfelzucker in die Früchte gibt. Und wer keine Marillen mag, der nimmt einfach Pflaumen, passt genauso gut!