

Marillenknödel

Thema:	Ein Klassiker für Freunde von Süßspeisen
Saison:	der Juli ist Marillenzzeit
Besonderheit:	am besten mit Marillen aus der Wachau
Zu Beachten:	frische Marillen verwenden (Knödel können auch eingefroren werden)

Zutaten / Einkaufsliste (für ca. 10-14 Knödel)

500 g	Topfen
2	Eier
100 g	Semmelbrösel
100 g	Mehl
10-14	Marillen (Wachau)
10-14	Würfelzucker
n.B.	Semmelbrösel
n.B.	geriebene Nüsse
n.B.	Staubzucker
n.B.	Marillenmarmelade
n.B.	Butter



Zubereitung

Den Topfen, die 2 Eier, die Semmelbrösel und das Mehl zu einem Teig verkneten. Die Marillen waschen, einschneiden, den Kern entfernen und durch ein Stück Würfelzucker ersetzen. Den Teig portionieren und in einen handtellergroßen Fladen formen (Größe abhängig von der Marille). Danach die Marille in die Mitte legen und den Teig darum schließen und zu einem Knödel formen.

Die Marillenknödel in leicht wallendem Wasser für ca. 15 Minuten kochen.

In der Zwischenzeit in einer Pfanne etwas Butter schmelzen und die Brösel und die Nüsse (Mischungsverhältnis ca. 2/3 Brösel, 1/3 geriebene Nüsse) anrösten und mit Staubzucker nach Geschmack süßen.

Die abgetropften Knödel darin wälzen, mit Staubzucker bestreuen und mit den restlichen gerösteten Bröseln, sowie Marillenmarmelade servieren.

Gutes Gelingen und Guten Appetit

