# MARILLENKNÖDEL

4.7 bei 265 Bewertungen

40 min

Topfenteig für Knödel

20 min

Hier habe ich ein ideales Sommermittagessen für euch:
Marillenknödel <3
Ich liebe sie.

## Zubereitung

1. Für den Topfenteig (>Topfenteig für Knödel) alle Zutaten gut vermischen und ca 5 EL Mehl dazugeben, bis sich der Teig gut vom Löffel löst und nicht mehr so klebrig ist.
2. Anschließend den Teig ca. 10 Minuten rasten lassen.
3. Wasser zum Kochen bringen. Vom Teig gut esslöffelgroße Stücke abstechen und mit der Hand etwas flach drücken. Dies funktioniert am besten mit nassen Händen. Je eine Marille in die Mitte der Teigstücke legen und danach zu Knödeln formen.
4. Die Knödel im heißen (nicht mehr kochenden) Wasser ca. 20 Minuten ziehen lassen.
5. In der Zwischenzeit ein Stück Butter (ca. 50 g) in der Pfanne schmelzen und die Brösel darin etwas anrösten.
6. Die fertigen Knödel werden in den Bröseln gewälzt und dann serviert. Nach Belieben mit Staubzucker bestreuen.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

Sind die Marillen noch nicht GANZ SO SÜß, kann man sie mit einem Stück WÜRFELZUCKER füllen.

## Zutaten

**FÜR 12 KNÖDEL**

**TEIG**

| | |
|---|---|
| 2 Pkg. | Topfen |
| 4 EL | Rapsöl |
| 4 EL | Weizengries |
| 4 EL | Semmelbrösel |
| 2 | Eier |
| 5 EL | Weizenmehl 700 |
| | etwas Salz |

12 Marillen (evtl. 12 Stück Würfelzucker)

Semmelbrösel und Butter