

MARILLENKNÖDEL

★★★★☆ 4.7 bei 96 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Hier habe ich ein ideales Sommer Mittagessen für Euch: Marillenknoedel <3 Ich liebe sie.

Zubereitung

1 Alle Zutaten gut vermischen und so lange Mehl dazugeben, bis sich der Teig vom Löffel löst.

Anschließend den Teig ca. 10 Minuten rasten lassen. Die Marille in die Mitte legen und zu einem Knödel formen.

TIPP: Sind die Marillen noch nicht ganz so süß, kann man den Kern entfernen und stattdessen ein Stück Würfelzucker in die Mitte der Marille geben.

2 Die Knödel im Dampfgarer oder im kochenden Wasser ca. 20 min dämpfen/ziehen lassen.

3 In der Zwischenzeit ein Stück Butter (ca. 50 g) in der Pfanne schmelzen und die Brösel darin etwas anrösten.

4 Die fertigen Knödel werden in den Bröseln gewälzt und dann serviert.



Zutaten

FÜR 12 KNÖDEL

TEIG

- 2 Pkg. Topfen
- 4 EL Rapsöl
- 4 EL Weizengries
- 4 EL Semmelbrösel
- 2 Stk. Eier
- etwas Salz
- etwas Weizenmehl
- 700
- Semmelbrösel und Butter
- 12 Stk. Marillen (ev. 12 Stück Würfelzucker dazu)