

MARILLENKNÖDEL

★★★★☆ 4.7 bei 267 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Hier habe ich ein ideales Sommermittagessen für euch:
Marillenknoedel <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.



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
Würfelszucker)

Semmelbrösel und Butter