MARILLENKNÖDEL

4.7 bei 186 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 so lange Mehl dazugeben, bis sich der Teig vom Löffel löst.
2. Anschließend den Teig ca. 10 Minuten rasten lassen.
3. Wasser zum Kochen bringen. Den Teig zu einer Rolle formen und in 12 Stücke teilen. Je eine Marille in die Mitte der Teigstücke legen und 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
	etwas Salz
	etwas Weizenmehl 700

12 Marillen (evtl. 12 Stück Würfelzucker)

Semmelbrösel und Butter