



Marillenknödel

Zutaten für 8 Marillenknödel:

500 g Topfen

2 Eier

1 Prise Salz

6 EL Weizenmehl

6 EL Grieß

10 EL Butter

14 EL Semmelbrösel

2 EL Zucker

Staubzucker

8 Marillen

Für die Topfenknödel wird der Topfen mit den Eiern und der Prise Salz glatt gerührt. Nach und nach das Mehl und den Grieß hinzufügen. Zu einem glatten Teig verrühren und ½ Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Marillen werden gesäubert und eventuell entkernt. Muss nicht sein, aber ich persönlich habe den Knödel lieber ohne Kern am Tisch.

Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen. Denn Teig auf 8 Teile aufteilen, und mit bemehlten Händen zu einer flachen Teigscheibe drücken, je eine Marille mit Topfenteig umschließen und die Knödel 15 Minuten im Wasser leicht sieden lassen.

Die Butter wird geschmolzen, Semmelbrösel und Zucker hinzufügen und unter Rühren goldbraun anrösten. Die fertigen Knödel werden in der Bröselmischung gewälzt und wer es Süßer mag, mit Staubzucker bestreut serviert.

