Eine Produktion von

Kochen mit Elfriede

Marillenknödel

Zutaten:
Für ca. 12 Stk.
250 g Topfen, 50 g weiche Butter, 1 Prise Salz, 30 g Grieß, 1 Ei, 150 g glattes Mehl;
Ca. 12-14 mittelgroße Marillen, 12-14 Stk. Würfelzucker;
100 g Butter, 70 g Semmelbrösel, 1 Prise Zimt; Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung:
Butter mit Salz und Topfen glatt verrühren. Das Ei und den Grieß dazugeben und zum Schluss das Mehl untermischen.
Zu einem Teig kneten und zugedeckt ca. ½ Std.rasten lassen.
Die Marillen waschen, den Kern (wie im Video gezeigt) entfernen und ein Stück Würfelzucker hineinstecken.
Den Teig zu einer Rolle formen, 12-14 gleichgroße Stücke abstechen und jede Marille mit dem Teig umwickeln. Salzwasser zum Kochen bringen, die Knödel einlegen und ca. 10-12 Minuten leicht köcheln lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.
Für die Brösel die Butter schmelzen und die Semmelbrösel goldgelb rösten.
Zucker und Zimt dazugeben, die fertig gekochten Knödel mit einem Siebschöpfer aus dem Wasser heben und rundherum in den Bröseln wälzen.
Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

Tipp: Die rohen Knödel lassen sich gut einzeln einfrieren. Wenn sie gefroren sind, dann in ein Sackerl geben und gut verschließen.

DANKÜCHEN

Trachten Wichtlstube