



Marillenknödel aus Topfenteig von Helga

Einfacher Topfenteig für diverse Knödel (7 Stück rund 6 cm im Durchmesser) verwendbar.

Zutaten

Menge	Zutat
Teig	
250 g	Topfen mager (Speisequark)
250 g	Mehl glatt
80 g	Butter
1	Ei
Füllung	
7	Marillen
Brösel	
150 g	Semmelbrösel
100 g	Butter
1 TL	Rohrzucker
1 Prise	Bourbon Vanille
1 Prise	Zimt gemahlen
7 Stk	Kristallzuckerwürfel

Zubereitung

Personen : 2

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
Teig (10 Minuten)		
<input type="checkbox"/>	1.	250 g Topfen mager (Speisequark) in eine Schüssel geben zusammen mit 250 g Mehl glatt und 80 g Butter (zimmerwarm) und etwas vermengen. Nun in diese Masse eine kleine Vertiefung machen und hier 1 Ei hineingeben. Das Ganze am besten mit den Händen gut verkneten.

Füllung (35 Minuten)

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
<input type="checkbox"/>	2.	Den fertigen Teig nun in 7 gleich große Stücke aufteilen. Jedes Stück nun mit den Händen flach drücken und mit je einer der 7 Marillen und darin anstelle des Kerns je einem der 7 Stk Kristallzuckerwürfel füllen und zu einem runden Knödel formen. Die Knödel nun in siedendes Wasser geben und rund 25 Minuten darin kochen lassen.
Brösel (10 Minuten)		
<input type="checkbox"/>	3.	100 g Butter in einer Pfanne zergehen lassen und darin 150 g Semmelbrösel zusammen mit 1 TL Rohrzucker goldbraun anbraten. Das Ganze dann noch mit 1 Prise Bourbon Vanille und 1 Prise Zimt gemahlen verfeinern und vom Herd nehmen.
Servieren (5 Minuten)		
<input type="checkbox"/>	4.	Die fertigen Knödel nun aus dem Wasser nehmen und in den angerösteten Bröseln wälzen und mit Staubzucker servieren.

Tipp

Marillen mit einem Kristallzuckerwürfel oder einem Stück Marzipan füllen.

Hauptspeisen Vorspeisen,
Nachspeisen

Light

Alkohol

Besuch

- **Schwierigkeit**
Mittel
- **Zeitkategorie**
- **Nährwert**
- **Punkte**
0
- **Bewertung**
Keine Bewertung
- **Zeit**
1 Stunde
- **Preiskategorie**