

Mittel   

Marillenknödel von Frau Susi

Zutaten

Für 3-4 Knödel:

1 Pkg. Topfen (250g)
1 Ei
40 g Butter, etwas grösser als eine Walnuss
6 EL Mehl
2-3 EL Grieß
Zitronenschale, gerieben
1 Pkg. Vanillezucker
1 Prise Salz

Für die Füllung:

4 Marillen
4 Stück Würfelzucker

Für die Brösel:

8 EL Semmelbrösel
2 EL Butter zum Rösten
Staubzucker nach Belieben
2 EL flüssige Butter zum Übergießen

Dauer

30 Minuten Zubereitung
45 Minuten ziehen lassen
20 Minuten kochen

Zubereitung

- 1 Für den Teig die Butter mit dem Zucker cremig rühren. Anschließend das Ei zugeben und gut untermixen. Dann den Topfen, das Mehl und den Grieß einrühren, bis eine geschmeidige Masse entsteht. Den Teig abdecken und für ca. 45 Minuten kalt stellen.
- 2 Während der Teig rastet, die Marillen vorbereiten. Dafür die Marillen vorsichtig entkernen, dabei darauf achten, dass sie nicht vollständig auseinanderreißen. In jede Marille ein Stück Würfelzucker anstelle des Kerns einsetzen.
- 3 In der Zwischenzeit die Brösel zubereiten. Dafür etwas Butter in einer Pfanne zerlassen, Brösel und Vanillezucker zugeben und unter Rühren goldbraun rösten. Beiseitestellen. Zusätzlich etwas Butter schmelzen, die später über die fertigen Knödel gegossen wird.
- 4 Sobald der Teig durchgezogen ist, mit nassen Händen Knödel formen. Dafür jeweils eine vorbereitete Marille mit Teig umhüllen und gut verschließen. Es empfiehlt sich, einen Probeknödel zu kochen, um die Konsistenz zu prüfen. Ist der Teig zu weich oder breiig, noch etwas Mehl und Grieß einarbeiten. Fühlt sich der Teig zu fest an, etwas zusätzlichen Topfen unterrühren.
- 5 Die Knödel in sprudelnd kochendes Wasser einlegen und etwa 7-8 Minuten kräftig kochen. Anschließend bei reduzierter Hitze weitere 10 Minuten leicht wallend ziehen lassen. Die genaue Garzeit hängt von der Größe der Knödel ab.
- 6 Nach dem Kochen die Knödel aus dem Wasser nehmen, in den gerösteten Bröseln wälzen und auf Tellern anrichten. Mit der zerlassenen Butter übergießen und nach Belieben mit Staubzucker bestreuen. Die Marillenknödel am besten frisch und warm servieren.