

MARILLENKNÖDEL WIE BEI OMA

PORTIONEN: 4



BIERTIPP:
Rieder Indian Pale Ale



ZUTATEN

250g Topfen 20% Fett
200g Weizenmehl griffig
1 Ei
60g weiche Butter
Prise Salz
8 Stk. Marillen
8 Stk. Würfelzucker
Geröstete Zuckerbrösel:
250g Semmelbrösel
70g Butter
50g Zucker
Zimt

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in eine große Schüssel geben und mit einem Teigschaber und später mit den Händen gut verkneten. Gegen Ende etwas Mehl auf der Arbeitsfläche verteilen und die Masse zu einem glatten Teig verkneten.

(1/2h in Folie rasten lassen)

Großen Topf mit Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen.

Den Teig zu einem dicken Strang formen und acht gleiche Teile abstechen. Marillen halbieren, Kern entnehmen und stattdessen ein Stück Würfelzucker einsetzen.

Den Teigteil mit mehligten Händen flach drücken, die Unterseite in Mehl drücken und auf die flache Hand legen, Frucht einlegen, dann den Teig sanft über die Marille hochziehen und gut verschließen.

Knödel etwas in Mehl wälzen und auf bemehltem Brett absetzen. Die anderen Marillen ebenso mit Teig umhüllt zu Knödel formen.

Die Knödel in das kochende Wasser legen und leicht wallend ca. 15 Minuten köcheln lassen bis sie oben schwimmen.

In der Zwischenzeit die Butter in einer Pfanne schmelzen, die Semmelbrösel gut in der Pfanne

verteilen und bei mittlerer Hitze goldbraun bräunen. Danach Pfanne vom Herd nehmen und Zimt und Zucker untermengen.

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

