



Hausgemachte Bio-Marillenknödel für 20 Knödel

Zutaten Teig

- 200 g weiche Bio-Butter
- 50 g Bio-Staubzucker
- 15 g Vanillezucker
- 1 g Salz
- 3 Eier (Zimmertemperatur)
- 750 g Topfen (10 % F.i.T.)
- 250 g glattes Weizenmehl

Zutaten Fülle

- 20 reife, aber dennoch feste Bio-Marillen
- 10 Stück Würfelzucker

Zutaten Brösel

- 300 g Bio-Semmelbrösel
- 200 g Butter
- 30 g Kristallzucker
- 20 g Vanillezucker
- Zimt nach Bedarf

Zubereitung

1. Butter mit Staubzucker, Vanillezucker und Salz glatt rühren. Die Eier nach und nach einarbeiten. Topfen und Mehl kurz unterrühren.
2. Den Teig mindestens eine Stunde kühl stellen – idealerweise bereits am Vortag zubereiten.
3. Die Marillen entkernen (z. B. mit einem Kochlöffelstiel) und je nach Süße ½ bis 1 ganzen Würfelzucker anstelle des Kerns einfüllen. Zwischenzeitlich tiefkühlen, damit sich der Zucker nicht verflüssigt.
4. Den Teig ca. 5 mm dünn ausrollen oder flach drücken, mit den Marillen belegen und Knödel formen.
5. In kochendes Wasser einlegen, kurz aufwallen lassen und danach knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen.
6. Wenn die Knödel an die Oberfläche steigen, sind sie durchgegart. (ca. 10-12 Minuten)
7. Mit einem Lochschöpfer vorsichtig herausnehmen und sofort in den Butterbröseln wälzen.
8. Zum Servieren, die Knödel mit reichlich Bröseln auf den Teller geben und mit Staubzucker bestreuen.

Tipp:

Gerne auch mit Vanillesauce genießen!