

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: Colourbox (Beispielfoto)



Marillenknödel

Zutaten Topfenteig

250 g Topfen, 100 g Mehl universal, 40 g Butter, 2 Dotter, ev. Zitronenschale gerieben, Prise Salz.

Zum Füllen: Marillen, Mehl zum Ausarbeiten

Die Menge der Knödel ist abhängig von der Größe der Marillen

Zubereitung

Zimmerwarme Butter mit Mehl vermengen, mit Topfen, Dotter und Zitrone einen feinen Teig kneten, mind. 3-4 Stunden im Kühlschrank oder am besten über Nacht in Folie rasten lassen.

Rolle formen, Teig portionieren und mit entkernter Marille füllen. Früher war es auch üblich, bei zu sauren Marillen anstelle des Kerns einen halben Würfelzucker einzufüllen.

Leicht wallend 20 min köcheln lassen, in Butterbrösel wälzen, mit Staubzucker bestreuen.

Tipp: eignet sich natürlich für alle Arten von Fruchtknödel, aber auch für Nougat-Knödel.

Zutaten Butterbrösel

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

100 g Butter, 150 g Semmelbrösel, Zucker zum Süßen nach Belieben

Zubereitung

Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen, Brösel einrühren, Zucker zugeben, goldbraun rösten.

Außerdem: Staubzucker zum Bestreuen.