

Schmeckt perfekt



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Marillenknoedel

1 Stunde (ohne Stehzeit)/ aufwendig



Zutaten für 4 -6 Personen

12 reife Marillen, 12 Stücke Würfelzucker, Salz, Schuss Rum, ½ Vanilleschote.

Für den Teig: 250 g Topfen, 70 g glattes Mehl, 70 g Butter, 70 g Grieß, 1 Ei, Salz.

Für die Butterbrösel: 250 g Brösel, 125 g Butter, Zucker nach Geschmack.

Außerdem: Staubzucker zum Bestreuen, evtl. zerlassene Butter.

Zubereitung

Für den Teig die Butter schaumig rühren. Ei dazugeben, dann den Topfen leicht unterrühren. In Folge Grieß, Mehl, Prise Salz mit der Hand in den Teig einrühren. Den Teig zu einer Rolle mit 7 cm Durchmesser formen, in eine Folie packen und mindestens 3 Stunden im Kühlschrank rasten lassen.

Mit Hilfe eines Kochlöffels die Kerne aus den Marillen entfernen und in das entstandene Loch ein Stück Würfelzucker legen.

Den Teig in 5 mm dicke Scheiben schneiden. In jede Scheibe jeweils eine Marille einpacken und den Teig mit feuchten Händen zu Knödeln formen. Die Knödel in leicht gesalzenem Wasser mit einem Schuss Rum und Vanille ca. 12-15 Minuten köcheln lassen (d. h. in kochendes Wasser einlegen und dann die Hitze etwas reduzieren).

Für die Butterbrösel die Butter in der Pfanne zergehen lassen, Brösel zugeben und etwas durchrösten. Etwas später auch Zucker zugeben und auf kleiner Hitze goldbraun rösten. (Alternativ kann man die Brösel auch im Rohr bei 170 °C bei mehrmaligem Umrühren rösten.)

Die gekochten Knödel in den Butterbröseln wälzen und auf Tellern anrichten. Nach Wunsch auch noch zuckern und mit etwas zerlassener Butter servieren.