

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



## Marillenknödel mit Marillenröster

**Koch: Matthias Strunz**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Knödelteig

- 250 g Topfen (20 % Fett)
- 60 g zimmerwarme Butter
- 1 Ei
- 40 g griffiges Mehl
- 80 g Semmelbrösel vom Bäcker
- Salz
- 1 Pkg. Vanillezucker (optional)
- Abrieb einer ½ Zitrone

Für die Knödel

- 8 kleine, reife Marillen
- 8 Stück Würfelzucker

Für die Brösel

- 50 g Butter
- 200 g Semmelbrösel
- 50 g Kristallzucker

Für den Röster

- 500 g reife Marillen
- 250 ml Orangensaft
- nach Bedarf etwas Gelierzucker
- 4 cl Rum

Für die Garnitur

- Staubzucker

### Zubereitung

1. Für den Knödelteig die weiche Butter mit dem Schneebesen schaumig rühren und das Ei einarbeiten. Anschließend den Topfen unterrühren. Mehl, Semmelbrösel und eine Prise Salz dazugeben und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Nach Wunsch mit Vanillezucker und Zitronenabrieb verfeinern.

2. Den Teig abdecken und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Dadurch können die Brösel quellen und der Teig lässt sich anschließend gut formen.

3. Die Marillen waschen und gut trocknen. Seitlich einschneiden, den Kern entfernen und jeweils ein Stück Würfelzucker an dessen Stelle einsetzen. Die Marillen anschließend vorsichtig wieder schließen.

4. Nun den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in 8 gleich große Stücke teilen. Jedes Teigstück flach drücken, eine gefüllte Marille daraufsetzen und den Teig rundherum sorgfältig verschließen. Mit leicht feuchten Händen zu glatten Knödeln formen.

5. In einem großen Topf reichlich leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und die Knödel im sanft siedenden Wasser etwa 10-12 Minuten ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Anschließend noch kurz ziehen lassen und vorsichtig aus dem Wasser heben.

6. Für den Marillenröster die Marillen waschen, entsteinen und je nach Größe vierteln oder kleiner schneiden. Gemeinsam mit dem Orangensaft in einen Topf geben und unter gelegentlichem Rühren weich dünsten, sodass ein fruchtiger Röster mit noch erkennbaren Fruchtstücken entsteht. Nach Bedarf etwas Gelierzucker einrühren. Am Ende den Rum dazugeben und den Röster nochmals kurz durchziehen lassen.

7. Für die Butterbrösel die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und die Semmelbrösel darin unter ständigem Rühren goldbraun rösten. Den Kristallzucker untermischen. Die fertig gegarten Knödel gut abtropfen lassen und noch warm rundherum in den Butterbröseln wälzen.

8. Zum Schluss die Marillenknödel gemeinsam mit dem warmen Marillenröster anrichten und mit Staubzucker bestreuen.