

Marillenknödel

12 Stück



gelingt leicht

_____ bis zu 20 Min.



Zutaten:

Marillenknoedel mit Topfenteig:

230 g griffiges Mehl
380 g Speisetopfen (20 %)
2 Eier (Größe M)
1 Dotter (Größe M)
90 g flüssige Butter
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
1 Prise Salz

Marillenknoedel mit Kartoffelteig:

200 g glattes Mehl
500 g gekochte, passierte, warme mehlig Kartoffeln
50 g Weizengrieß
1 Dotter (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
50 g flüssige Butter

Frucht-Füllung:

12 entsteinte Marillen
12 Würfelzucker

Zum Kochen:

Salzwasser

Butter-Brösel:

150 g geröstete Semmelbrösel
3 EL flüssige Butter
1 EL Zucker
½ Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

Zum Bestreuen:

Staubzucker

Wie mache ich Marillenknoedel?:

- 1 Topfenteig oder Variante Kartoffelteig:**
Für den jeweiligen Teig das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und zügig zu einem Teig verkneten. Den Teig kurz rasten lassen.
- 2 Frucht-Füllung:**
Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in 12 Stücke teilen. Die Marillen mit Würfelzucker füllen. Die Teigstücke flachdrücken, die Marillen daraufgeben, einschlagen und zu Knödeln rollen.
- 3 Zum Kochen:**
Die Knödel im köchelnden Wasser garen. Wenn die Knödel aufsteigen noch ca. 2 Min. ziehen lassen.
- 4 Butter-Brösel:**
Für die Butter-Brösel Semmelbrösel mit Butter, Zucker und Vanillin-Zucker verrühren und die gekochten Knödel darin wälzen.



- 5 **Zum Bestreuen:**
Die Knödel vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Würfelzucker kann man zum Füllen auch Dr. Oetker Lübecker Marzipanrohmasse-Würfel oder Dr. Oetker Nuss-Nougat-Würfel verwenden.

