Marillenknödel

Samtweicher Teig. Fruchtige Füllung. Und das volle Aroma der Wachau. Wer einmal in den Genuss von Wachauer Marillenknödel kam, ist ihnen auf immer verfallen. Und die kulinarische Erinnerung an meine frühere Heimat Österreich ist so schnell und einfach selbst gemacht. Natürlich mit Topfenteig und in gebräunten Semmelbröseln gewendet. Ich serviere sie dabei mit einem süßen Marillenpüree.



Marillenknödel | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (6 Stück): 500 Gramm Marillen / Aprikosen (am liebsten natürlich aus der Wachau) | 200 Gramm Mehl | 250 Gramm Topfen bzw. Quark | 100 Gramm Semmelbrösel | 100 Gramm zimmerwarme Butter | 1 Ei | 4 Esslöffel Zucker | 2 Esslöffel Vanillezucker | 6 Stück Würfelzucker | 1 Prise Salz



Marillenknödel | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (30 Minuten): 1. Marillen entkernen, sechs Marillen bei Seite legen, und den Rest mit 20 Gramm Zucker und dem Vanillezucker pürieren. 2. Die sechs Marillen mit einem Stück Würfelzucker füllen und wieder leicht zusammendrücken. 3. 25 Gramm Butter in einer Pfanne schmelzen, dann die Semmelbrösel dazugeben und auf kleiner Flamme unter ständigem Rühren leicht Farbe nehmen lassen. Semmelbrösel aus der Pfanne in einen tiefen Teller geben. 4. 75 Gramm Butter mit dem Ei cremig schlagen. 5. Topfen, Mehl und Salz hinzufügen und zu einem samtigen Teig verkneten. 6. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. 7. Währenddessen den Teig in sechs Teile teilen und jedes Stück eine Marille drücken und den Teig darum verschließen. 8. Wassertemperatur so regulieren, dass es nur simmert nicht kocht, dann die Marillenknödel ins Wasser geben und erst herausnehmen, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. 9. Marillenknödel aus dem Wasser heben, wenige Sekunden abtropfen lassen und dann in den Semmelbröseln wälzen. 10. Marillenknödel mit dem Marillenpüree servieren.

Jetzt noch mehr Rezepte mit Marillen, weitere österreichische Rezepte und mehr Süßspeisen-Rezepte entdecken!

Nährwerte/Stück: 430 Kalorien | 16,9 Gramm Fett | 59 Gramm Kohlenhydrate | 8,9 Gramm Eiweiß