



# Marillenknoedel

## ZUTATEN

9 Stück Marillen  
9 Stück Würfelzucker

### Topfenteig:

500 g Topfen  
140 g Weichweizengrieß  
140 g Mehl  
2 Eier  
Prise Salz

### Bröselgemisch:

150 g Brösel  
60 g Kristallzucker  
70 g Butter  
200 g Butter – zerlassen

**Tipp:** Für die Marillenknoedel schneide ich die Marille entlang der Längsseite halb ein (nicht durchschneiden) entnehme den Kern und fülle sie mit einem Stück Würfelzucker. Auf einem Backblech werden sie im Gefrierschrank gefroren und anschließend in Tiefkühlbeutel abgefüllt. Die Knoedel lassen sich dadurch viel schöner formen. Für den Winter kann man sich so einen Vorrat anlegen.

## ZUBEREITUNG

Marillen entkernen und mit einem Stück Würfelzucker füllen – tiefgefrieren. Für den Teig alle Zutaten miteinander vermengen. 10 Min den Teig ziehen lassen. Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben – in gleich große Stücke teilen. Marillen mit Topfenteig umhüllen und Knoedel formen. Großen Kochtopf dreiviertel mit Wasser füllen – zum Kochen bringen und salzen. Marillenknoedel ins kochende Wasser geben und ca. 12 Min leicht köchelnd gar machen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Für das Bröselgemisch Butter in einer Pfanne erwärmen – Brösel und Zucker untermengen. Die fertig gekochten Knoedel im Bröselgemisch wälzen und mit zerlassener Butter überziehen.

© Langwieder

