

Marillenknödel

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Vegetarisch Saison: Sommer



Zutaten

| | |
|-----------------|--------------|
| 70 G | Butter |
| 250 G | Topfen |
| 1 | Ei |
| 1 PRISE | Salz |
| 70 G | Grieß |
| 70 G | Mehl |
| 10-12 | Marillen |
| 10-12 STUECK | Zuckerwürfel |

Zubereitung

1. Butter mit dem Topfen und dem Salz gut verrühren.
2. Ei dazu rühren und zuletzt das Grieß-Mehl Gemisch einrühren.
3. Mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.
4. In der Zwischenzeit die Marillen entkernen und mit einem Zuckerwürfel füllen.
5. Etwas Butter in eine Pfanne geben, Semmelbrösel und Kristallzucker leicht anbräunen.
6. Aus dem Teig eine Rolle formen, ca. 10 gleich große Stücke abschneiden.
7. Jedes Teil flach auseinanderdrücken, die Marille darauflegen und zu einem Knödel formen.
8. Die Knödel 15 - 20 Minuten dämpfen.
9. Zuletzt in Semmelbrösel Gemisch wälzen.