

Marillen Knödel



Achtung: Diese Knödel aus Österreich helfen super gegen Heimweh. Das Rezept stammt von der 81-jährigen Betli Freiburghaus, die seit über 70 Jahren in der Schweiz lebt. Wir wünschen «guten Appetit!»

Zutaten

260g	Tropfen (Quark)	140g	Semmelbrösel
130g	Mehl	75g	Butter
2	Eier	4 El	Zucker
1 Prise	Salz	1	Vanilleschotte
1 El	Sauerrahm	400g	kleine reife Marillen (Aprikosen)
100g	zimmerwarme Butter	1 Glas	Stohrum
1 El	gemahlener Zimt	1 Glas	Puderzucker
1	Zitrone		

Zubereitung

1. Quark über Nacht in einem Sieb abtropfen lassen.
2. Am nächsten Tag mit Mehl, Eiern, Salz, Sauerrahm, Butter und etwas gemahlenem Zimt vermischen. Mit dem Abrieb von einer Zitrone verfeinern und zu einem geschmeidigen Teig kneten.
3. Die Semmelbrösel in Butter rösten. Etwas Zucker dazugeben. Eine Vanilleschote längs halbieren und das Mark auskratzen. Mit den Bröseln vermischen und zur Seite stellen.
4. Marillen waschen und mit einem kleinen Schnitt den Kern entfernen und die Stelle nun mit je einem Stück Würfelzucker, das mit Strohrum getränkt wurde, befüllen.
5. Aus dem hergestellten Teig kleine Knödel formen, diese von der Mitte aus etwas flach aufdrücken, ein Stück vorbereitete Marille einlegen, mit Teig umschliessen und in Knödelform bringen.
6. Die Knödel in kochendes Salzwasser geben, nur wenig Salz in das Wasser geben. Zwanzig Minuten köcheln lassen, der Teig muss gar sein.
7. Die Knödel mit Lochkelle aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und in den gerösteten Semmelbröseln drehen. Mit reichlich Puderzucker bestäuben und heiss servieren.