

Marillenknödel



Rezept für 10 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Zimtpulver	2 TL (Teelöffel)
Semmelbrösel / Paniermehl	3 Tasse(n)
Marillen / Aprikosen	10 Stk.
Salz	Etwas / nach Bedarf
Weizenmehl (glatt)	22 dag
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Butter	10 dag
Topfen / Quark	1 Viertel
Eigelb / Eidotter	1 Stk.
Staubzucker / Puderzucker	3 TL (Teelöffel)

Zubereitung:

Für den Teig:

Butter schaumig rühren, Eigelb, Topfen, Mehl, Ei und Salz dazu geben und zu einem Teig kneten. Diesen ca. eine halbe Stunde kühl stellen.

Danach mit Marillen und Teig Knödel formen und diese im kochenden Salzwasser ca. 15 bis 20 Minuten gar ziehen lassen.

In der Zwischenzeit Semmelbrösel mit Staubzucker und Zimt vermischen und in einer Pfanne leicht braun werden lassen.

Die Knödel nach dem Kochen in den Brösel wälzen. Eventuell noch mit etwas Staubzucker bestreuen.

FERTIG!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-401-Marillenknoedel.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at