

Marillenknödel

 happy-mahlzeit.com/2020/04/16/marillenknödel/

Zutaten:

- 20 halbe, eingemachte Aprikosen
- 500 g Quark (Topfen)
- 2 Eier
- 140 g Butter
- 400 g Mehl
- 200 g Semmelbrösel
- 100 g Butter
- 100 g Kristallzucker
- 50 g Puderzucker
- Salz

Zubereitung:

Au Quark, Eiern, Mehl und der (vorher verflüssigten) Butter sowie 2 EL Zucker und einer 1 Prise Salz einen glatten Teig kneten und ca. 1 Stunde ruhen lassen.

Eine kleine Teigmenge in der Hand so formen, dass eine Kuhle entsteht. Aprikosen einfüllen, den Teig verschließen und einen runden Knödel formen. In leicht gezuckertem, leicht siedendem Wasser für ca. 30 Minuten garen.

Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, Semmelbrösel zugeben, leicht bräunen lassen und den Kristallzucker zugeben.

Die fertigen Knödel in den Butterbröseln wälzen und auf einem Teller anrichten. Dazu passt Vanillesauce oder eine Kugel Vanille-Eis.

Rezept: Sebastian Schinko

Prominenter Koch: Nelson Müller

Quelle: Stadt, Land, Lecker vom 19.1.2019