

Marillenknödeln

Zutaten für 4 Portionen:

125 g Quark
125 g Mehl
2 Ei(er)
60 g Butter
Salz
Semmelbrösel und Butter
Zucker
Würfel Zucker
16 Aprikose(n), ca.



Zubereitung:

Den Topfen durch ein Küchentuch ausdrücken und durch ein feines Sieb streichen. Das Mehl sieben. Die Butter erwärmen und zusammen mit dem Topfen, dem Mehl, den Eiern und dem Salz zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Marillen entkernen, jede mit dem Teig ganz umhüllen und festdrücken. In kochendes Wasser geben, einmal aufwallen lassen und die Hitze sofort reduzieren. Die Knödel ca. 10 Minuten ziehen lassen. Semmelbrösel in Butter rösten und die Knödel nacheinander darin wälzen. Mit Staubzucker servieren. Tipp: Wenn die Marillen sehr sauer sind, kann man einen kleinen Würfelzucker anstelle des Kernes geben.

Tip:

Dieser Teig eignet sich für jede Art von Obstknödel, die man auch mit gemahlenen, gerösteten Nüssen und mit Staubzucker servieren kann.