



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

	Zwetschken
	Marillen
	Pfirsiche
	Ringlotten
	Erdbeeren
250 g	Topfen
70 g	zerlassene Butter
70 g	Grieß
70 g	Mehl (griffig)
1 Stk.	Ei
1 Prise	Salz
20 g	Vanillezucker
	Zitronenschalen, unbehandelt
	Orangenschale

Mein persönlicher Tipp

Obst-Knödel sollten immer sofort eingekocht werden, da sie meist etwas Fruchtflüssigkeit absondern und die Teighülle damit aufgeweicht werden würde.:

Johanna Wögerbauer

Seminarbäuerin im Bezirk Urfahr

Quellen:

- Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: *Kursunterlage
Raffinierte Knödelküche*

Obst-Knödel

Zubereitung

- Für den Teig Topfen und Ei verrühren und mit allen anderen Zutaten vermengen.
- Etwa 20 Minuten rasten lassen.
- Währenddessen nach Wunsch Zwetschken, Marillen etc. entkernen und stattdessen Marzipan oder Würfelzucker einfüllen.
- Teig zu einer Rolle formen, jeweils eine Scheibe abschneiden, flachdrücken und die Früchte damit umhüllen (je nach Fruchtgröße reicht diese Teigmenge für ca. 12 Knödel).
- Knödel in leicht kochendes Salzwasser einlegen und so lange ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen.
- Das Wasser darf dabei nicht wallend kochen!
- Herausheben und nach Belieben in mit Zimt aromatisierten Butterbröseln wälzen, anrichten und mit Staubzucker bestreuen.

Variationsmöglichkeiten

- Der Teig kann auch mit Mohn oder Kakao eingefärbt werden, der Fülle kann auch noch eine Prise Zimt oder Lebkuchengewürz beigemischt werden.
- Obst-Knödel können auch mit allen anderen Knödeltelligen, die sich zum Kochen eignen, etwa Erdäpfelteig, zubereitet werden.
- Das Kochwasser kann zusätzlich mit Vanille, Rum, Zitronen-, Limetten- oder Orangenschalen, Zimt, Lebkuchengewürz, etc. aromatisiert werden.