



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

300 g	Weizenmehl
200 g	Butter
3 Stk.	Eier
125 ml	Wasser
	Salz
500 g	Marillen
50 g	Braunzucker, feinkörnig
50 g	gehackte Walnüsse

Mein persönlicher Tipp

Anstelle von Marillen können auch alle anderen Steinfrüchte oder Beeren verwendet werden.:

Margarete Auer

Seminarbäuerin aus Kumberg

Quellen:

- Eva Maria Lipp: Seminarrezept

Marillenknoedel

Zubereitung

Brandteig:

- Zutaten (für 4 Portionen): 300 g Weizenmehl, 150 g Butter, 3 Eier, 125 ml Wasser und Salz.
- Wasser mit Butter und Salz aufkochen.
- Das Mehl unter ständigem Rühren begeben und so lange kochen, bis sich die Masse vom Topf und vom Kochlöffel löst.
- Nach dem Überkühlen nach und nach die Eier dazugeben und gut verrühren. Teig 30 Minuten anziehen lassen.
- Aus dem Teig eine handdicke Rolle formen und ca. 2 cm Stücke abschneiden.
- Mit nassen Händen wird die Marille mit Teig umhüllt und zu einem schönen, geschlossenen Knödel geformt.
- Diese werden in kochendes Salzwasser gelegt. Knödel 15 bis 20 Minuten im Wasser zugedeckt ziehen lassen.

Bröselmischung:

- Zutaten (für 4 Portionen): 50 g Butter, 50 g Braunzucker und 50 g gehackte Walnüsse.
- Butter zerlassen und Brösel, Nüsse und Zucker zugeben und durchrühren.
- Nach Geschmack etwas Zimt dazugeben.

Marillenknoedel:

- Die Knödel mit einem Siebschöpfer herausheben, in die Bröselmischung legen und darin gleichmäßig wälzen.

