



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



Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Brandteig:

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

Bröselmischung:

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

Marillenknoedel:

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