



Wachauer Marillenknödel

Für 6 Portionen

- 3 Eidotter
- 3 Eiklar
- 120 g Butter
- 150 g Hartweizengrieß (fein)
- 150 g Mehl
- 500 g Topfen (Quark) (20 % Fettgehalt, passiert)
- 1 Vanilleschote (ausgekratztes Mark davon)
- Prise Salz
- 4 cl Marillenbrand (für das Kochwasser)
- 2 EL Kristallzucker (für das Kochwasser)

FÜR DIE FÜLLE:

- 12 Marillen (klein, reif)
- 12 Mandeln (ganz, geschält und geröstet)
- 80 g Marzipan (mit etwas Amaretto verknetet)

für die Butterbrösel:

- 150 g Butter
- 60 g Kristallzucker
- 20 g Vanillezucker
- 300 g Semmelbrösel
- Zimt (nach Belieben)
- Staubzucker (zum Bestreuen)

Zubereitung:

Für die **Marillenkügelchen** Butter schaumig rühren. Zuerst Dotter, dann nach und nach Grieß, Eiklar, Vanillemark und eine Prise Salz unterrühren. Abwechselnd Mehl und Topfen zugeben und so lange rühren, bis ein glatter Teig entsteht.

Zu einer Rolle formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde kühl rasten lassen.

Kerne aus den Früchten drücken, ohne die Marillen dabei aufzuschneiden. Je eine mit Marzipan umwickelte Mandel in die Öffnung schieben.

Teig in 12 Scheiben schneiden, ein wenig flach drücken und je eine Marille darauf legen. Früchte mit Teig gut umhüllen und zu glatten Kügelchen formen.

In einem großen Topf ausreichend Wasser mit einer Prise Salz, Zucker und Marillenbrand zustellen. Kügelchen in kochendes Wasser einlegen, Hitze reduzieren und ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen, bis sie aufsteigen.

Inzwischen Butter in einer Pfanne erhitzen, Zucker, Vanillezucker sowie Brösel zugeben und bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren goldbraun rösten. Nach Belieben mit einer Prise Zimt verfeinern.

Fertige Marillenkügelchen herausheben, gut abtropfen lassen und behutsam in den Bröseln wälzen. Kügelchen anrichten, mit den restlichen Bröseln aus der Pfanne sowie etwas Staubzucker bestreuen und rasch servieren.

Gutes Gelingen wünscht euch - eure Gudrun von Mödling

www.gudrunvonmoedling.at