



Marillen Marzipan Nougat Knödel

Das Rezept für den Teig ist für ca. 10 normale Marillenkügel - diese hier sind durch die Fülle schon viel größer und daher wurden es nur 6 Stück.

Für den Teig:

- 300 g Topfen (Quark)
- 200 g Mehl
- ca. 60 g zimmerwarme Butter
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Ei
- Prise Salz
- 6 große Marillen

Butter Brösel:

- ca. 100 g Semmelbrösel
- ca. 100 g Butter
- Zucker nach Belieben
- Zimt nach Belieben

Zubereitung:

Die weiche Butter mit Vanillezucker und einer Prise Salz schaumig rühren. Das ganze Ei mit dem Topfen (Quark) und Mehl einrühren und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und ca. 30 Minuten kühl rasten lassen. (Der Teig pickt ganz schön - ist aber ok so)

Kerne aus den Marillen entfernen. In jede Marille ein Stück Nougat in Marzipan eingewickelt geben.

Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche zu einer ca. 5 cm dicken Rolle formen. Mit einem Messer Scheiben davon abschneiden und diese in der Handfläche, die ich zuvor in Mehl getaucht habe, etwas flachdrücken. Marillen auflegen, Teig zusammenschlagen und gut verschließen. Mit bemehlten Händen zu Knödeln formen und auf ein ebenfalls bemehltes Brett legen.

In einem großen Topf reichlich, nur leicht gesalzenes Wasser aufkochen. Marillen-Marzipan-Nougat-Knödel einlegen und ca. 10 Minuten leicht wallend ziehen lassen. Währenddessen ab und zu behutsam umrühren, damit sich die Knödel nicht anlegen.

Für die Butterbrösel:

Die Butter in einer Pfanne schmelzen. Zucker zugeben und leicht karamellisieren lassen, Semmelbrösel zugeben und goldgelb rösten. Vorsicht - immer umrühren - brennt schnell an.

Die fertig gegarten Knödel vorsichtig aus dem Wasser heben und in den vorbereiteten Semmelbröseln wälzen.

Auf einen Teller geben, noch etwas Brösel dazu und mit Staubzucker bestreuen.

Und nun lasset es euch genauso gut schmecken wie wir uns - die Knödel sind echt der Wahnsinn :-)

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödiling.

www.gudrunvonmoedling.at