



Marillenknödel aus Kartoffelteig

Zutaten für den Kartoffelteig:

- 500 g mehliges Kartoffeln
- ca. 120 g griffiges Weizenmehl AT Type 480 (DE type 405)
- 2 Eigelb
- 50 g weiche Butter
- 1 Prise Salz

Zutaten für die Brösel:

- 100 g Butter
- 100 g Semmelbrösel
- 50 g geriebene Hasel-/oder Walnüsse (optional)
- Zimt nach Belieben
- 2 EL Kristallzucker
- 1 EL Vanillezucker

weitere:

7-10 Stück Marillen

Zubereitung:

Die ungeschälten Kartoffeln weichkochen und schälen. Mit einer Kartoffelpresse auf ein Backpapier pressen und verteilen. Gut ausdampfen lassen, das dauert ca. 30 Minuten.

Nun die restlichen Zutaten dazugeben und einen geschmeidigen Teig kneten. Dies aber bitte nicht allzu lange, da der Teig sonst zäh wird. Die Mehlmenge ist von der Beschaffenheit deiner Kartoffeln abhängig. Manche sind "wässriger" und brauchen mehr Mehl.

Der Teig muss nicht rasten und kann sofort weiterverarbeitet werden.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche zu einer Rolle formen, mit der Teigkarte Scheiben abstechen und zu nicht zu dünnen Fladen ausrollen. Die Größe ist von deinen Marillen abhängig.

Den Kern aus den Marillen entfernen und die Marillen mit dem Teig umhüllen.

In leicht gesalzenem, leicht kochendem Wasser so lange ziehen lassen, bis die Knödel an die Oberfläche steigen. Noch ein bisschen im Wasser lassen, mit einem Schaumsieb herausheben und in den Bröseln wälzen.

Während die Knödel im Wasser ziehen, wie folgt die Butterbrösel herstellen:

Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und Brösel, Zimt, Nüsse, Vanille- und Kristallzucker darin goldgelb rösten.

Die fertigen Knödel auf Teller anrichten, mit Staubzucker bestreuen und genießen.

TIPP:

Du kannst in deine Knödel ein Stück Würfelzucker geben. Macht das Ganze noch etwas süßer.

Ein Stück Schokolade oder Nougat schmeckt auch himmlisch. Meine Freundin gibt immer eine Mozartkugel oder ein Stück Marzipan in die Marillen.

Gutes Gelingen wünscht Euch wieder eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at

Alle Nutzungsrechte – Rezepte – Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, abschreiben usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.