



MARILLENKNÖDEL-DELUXE



SÜSSE
HAUPTSPEISE



FÜR
2 PERSONEN



KLASSIKER

★ ★ ★ ★ ★
SÜSS.
FRUCHTIG.
PERFEKT.
★



MARILLENKNÖDEL-DELUXE

ZUTATEN

- 6 Marillen
- 250 g Topfen
- 1 Ei
- 1 gut gefüllte Teetasse Mehl (ca. 130 g)
- 1 Stück Butter
- Semmelbrösel
- Zucker
- Zimt
- geriebene Zitronenschale (optional)

So wird es gemacht:

1. Marillen vorbereiten

Wasche die Marillen gründlich.

2. Knödelteig zubereiten

Gib den Topfen, das Ei und das Mehl in eine Schüssel. Vermische alles gut, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.

3. Knödel formen

Teile den Teig in 6 gleich große Stücke. Drücke jedes Stück flach, lege eine Marille in die Mitte und forme den Teig vorsichtig rund um die Marille zu einem Knödel.

4. Knödel kochen

Fülle einen Topf mit Wasser und gib eine Prise Salz dazu. Bring das Wasser zum Kochen und lege die Knödel vorsichtig hinein. Lass sie bei leicht sprudelndem Wasser etwa 10 Minuten kochen. Sobald die Knödel an der Oberfläche schwimmen, sind sie fertig. Nun kannst du beginnen die Bröselzubereitung beginnen.



SÜSSE
HAUPTSPEISE



FÜR
2 PERSONEN



KLASSIKER



MARILLENKNÖDEL-DELUXE

5. Brösel zubereiten

Erhitze ein Stück Butter in einer Pfanne. Gib Semmelbrösel, etwas Zucker und eine Prise Zimt dazu. Wie viel Butter, Semmelbrösel und Zucker du verwendest, entscheidest du selbst. Je nachdem, wie viele Brösel du zu deinen Knödeln haben möchtest und wie süß es sein soll. Rühre alles gut um, damit die Brösel goldbraun werden und nicht anbrennen.

6. Knödel wälzen

Nimm die fertigen Knödel vorsichtig aus dem Wasser und gib sie in die Pfanne. Wälze sie rundherum in den Butterbröseln.

Fertig :-) lasse dir die Knödel gut schmecken!

Tipp

Für einen besonders feinen Geschmack kannst du bei der Zubereitung des Knödelteigs etwas geriebene Zitronenschale zum Teig dazugeben.



SÜSSE
HAUPTPEISE



FÜR
2 PERSONEN



KLASSIKER