

Marillenknödel

Dessert

Früchte

Hausmannskost

Kartoffel

Österreichisch

Sommer

Süße Gerichte

Marillenknödel



ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Marillen waschen, entkernen und je ein Stück Würfelzucker in die Mitte der Frucht setzen.

Für den Teig, Kartoffeln (mit Schale) weich kochen. Anschließend schälen und sofort heiß passieren. Erkalten lassen und mit dem Ei, der Butter, dem Mehl, dem Grieß und einer Prise Salz vermengen. Etwas rasten lassen. Den Teig ausrollen, in Vierecke schneiden und die vorbereiteten Marillen ummanteln.

Leicht gesalzenes Wasser zum Köcheln bringen. Knödel begeben und für ca. 10 Minuten in leicht siedendem Wasser kochen.

Semmelbrösel in geschmolzener Butter anrösten (wer will kann auch etwas Kristallzucker hinzugeben), die abgetropften Knödel darin wälzen, auf einem Teller anrichten und mit Staubzucker toppen.

Noch warm genießen. Achtung die Marillen sind heiß!

ZUTATEN

10 größere reife Marillen

10 Stück Würfelzucker

Kartoffelteig:

500 g Kartoffeln, mehlig

1 Ei

25 g weiche Butter

120 g Fini`s Feinstes Weizenmehl

Universal

30 g Fini`s Feinstes Weizengrieß

Prise Salz

Topping:

100 g Butter

100 g Semmelbrösel

Staubzucker