

Kremstaler Marillenknödel

Zutaten für 8 - 10 Knödel (je nach Größe der Marillen)

10 Stk. Wachauer Marillen
150 g Mehl
2 EL Tafelgrieß
250 g Topfen
1 Ei
70 g Butter
10 Stk. Würfelzucker
Marillenlikör oder Marillenschnaps

Brösel:
70 g Butter
150 g Semmelbrösel
4 EL Kristallzucker
150 g geriebene Mandeln
Prise Zimt

Zubereitung:

Mehl, Grieß, Topfen, Ei und Butter zu einem glatten Teig verarbeiten. Der Teig ist richtig, wenn er nicht mehr an den Fingern klebt.

Die Marillen auf einer Seite einschneiden und den Kern entfernen. Würfelzucker in Marillenlikör- oder Schnaps tunken und je einen Würfel in eine Marille geben. Mit dem Teig umhüllen und zu gleichmäßigen Knödeln formen.

In kochendes Wasser einlegen und 15 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Brösel zum Bestreuen oder Wälzen vorbereiten.

Butter in der Pfanne zergehen lassen. Semmelbrösel, Kristallzucker und geriebene Mandeln dazugeben und kurz durchrösten.

TIPP -> nach Belieben eine Prise Zimt

Zum Schluss die fertig gekochten Topfenknödel in der Pfanne mit den Semmelbröseln wälzen und warm servieren.