

## Marillenknödel (Kartoffelteig)

Zutaten für ca. 5-6 Knödel:

### Knödel

400 g gegarte, passierte mehligkochende Kartoffeln

100 g Weizenmehl Type 405

25 g Weizengrieß

1 Eigelb

Salz

25 g zimmerwarme Butter

½ TL feiner Zitronenabrieb

5 oder 6 Marillen, je nach Größe

Würfelszucker

### Brösel zum Wälzen

60 g Semmelbrösel

40 g geriebene Mandeln

50 g Butter

40 bis 50 g Zucker

Zimtpulver

Puderszucker

### Zubereitung:

1. Warme Kartoffelmasse kurz mit Mehl und Grieß verkneten.  
Eigelb, Zitronenabrieb, Butter und eine Prise Salz zufügen, zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Marillen waschen, abtrocknen, den Kern mit einem Kochlöffelstiel o.ä. aus der Frucht drücken oder so weit einschneiden, dass der Kern entfernt werden kann.  
Durch einen Würfelszucker ersetzen.
3. Teig in 5 bis 6 Stücke teilen und zwischen bemehlten Händen flach drücken.  
Jeweils 1 Marille aufsetzen, in den Teig einschlagen und Knödel formen.
4. In reichlich kochendes Salzwasser einlegen, 12 bis 15 Minuten leicht köcheln lassen.
5. In einer Pfanne die Butter schmelzen, Semmelbrösel, Mandeln und Zucker hinzufügen.  
Auf mittlerer Stufe für ca. 5 bis 10 Minuten rösten, bis die Brösel eine goldbraune Farbe haben und leicht nach Karamell duften.  
**Dabei immer am Herd bleiben und rühren.**  
Danach sofort vom Herd nehmen, damit sie nicht verbrennen – evtl. müssen die Brösel schnell auf einen Teller o.ä., damit sie in der noch heißen Pfanne nicht verbrennen.
6. Knödel mit einem Schaumlöffel herausheben, gut abtropfen und in der Bröselbutter wälzen.
7. Die Knödel anrichten und mit Puderszucker bestäuben oder mit Zimtzucker bestreuen.

## Marillenknödel (Topfenteig)

Zutaten für 5-6 Knödel:

Knödel	Brösel zum Wälzen
60 g zimmerwarme Butter	60 g Semmelbrösel
1 Ei (M)	40 g geriebene Mandeln
Prise Salz	50 g Butter
½ TL feiner Zitronenabrieb	40 bis 50 g Zucker
250 g Topfen	Zimtpulver
80 g Semmelbrösel	Puderzucker
40 g griffiges Mehl/Weizendunst	
5 oder 6 Marillen, je nach Größe	
Würfelszucker	

### Zubereitung:

1. Butter, Ei, Salz und Zitronenzeste in einer großen Schüssel flaumig/cremig rühren. Topfen, Brösel und Mehl untermengen und mit Kochlöffel oder per Hand verkneten. Schüssel zudecken und im Kühlschrank für etwa 1 Stunde ruhen lassen.
2. Marillen waschen, abtrocknen, den Kern mit einem Kochlöffelstiel o.ä. aus der Frucht drücken oder so weit einschneiden, dass der Kern entfernt werden kann. Durch einen Würfelszucker ersetzen.
3. Teig in 5 bis 6 Stücke teilen und zwischen bemehlten Händen flach drücken. Jeweils 1 Marille aufsetzen, in den Teig einschlagen und Knödel formen.
4. In reichlich kochendes Salzwasser einlegen, 12 bis 15 Minuten leicht köcheln lassen.
5. In einer Pfanne die Butter schmelzen, Semmelbrösel, Mandeln und Zucker hinzufügen. Auf mittlerer Stufe für ca. 5 bis 10 Minuten rösten, bis die Brösel eine goldbraune Farbe haben und leicht nach Karamell duften.

#### **Dabei immer am Herd bleiben und rühren.**

Danach sofort vom Herd nehmen, damit sie nicht verbrennen – evtl. müssen die Brösel schnell auf einen Teller o.ä., damit sie in der noch heißen Pfanne nicht verbrennen.

6. Knödel mit einem Schaumlöffel herausheben, gut abtropfen und in der Bröselbutter wälzen.
7. Die Knödel anrichten und mit Puderzucker bestäuben oder mit Zimtzucker bestreuen.