

Marillenknödel



Foto: Kurt-Michael Westermann

Zubereitung:

Für die **Marillenknoedel** die Marillen entkernen.

Rohmarzipan mit Zucker verkneten und die Marillen damit füllen.

Die noch heißen Erdäpfel durch die Erdäpfelpresse drücken und kurz ausdünsten lassen.

Mit Mehl, flüssiger Butter, Salz, Eidottern und Grieß schnell zu einem Teig abkneten. Aus diesem eine Rolle formen und von ihr Stücke abschneiden.

Die Teigstücke auf einer bemehlten Arbeitsfläche flachdrücken und damit die gefüllten Marillen umhüllen. Zu Knödeln formen und diese in Salzwasser 12-15 Minuten kochen.

Die gekochten Marillenknoedel herausheben, abtropfen lassen und in gerösteten Semmelbröseln wälzen. Mit flüssiger Butter übergießen und mit Staubzucker bestreuen.



Quelle:

Kärntner Küche

Tschermernjak & Wagner

Kochdauer: 30 bis 60 min

Schwierigkeit: Hobby-Koch

Menüart: Dessert warm

Region: Österreich, Kärnten

Zutaten:

- 500 g Erdäpfel (mehlig und gekocht)
- 50 g Butter (flüssig)
- 2 Eidotter
- Salz
- 200 g Mehl (griffig)
- 50 g Weizengrieß
- ca. 16-20 kleine Marillen
- ca. 150 g Rohmarzipan
- Butter
- Semmelbrösel (geröstet)
- Staubzucker (zum Bestreuen)
- Mehl (für die Arbeitsfläche)