

APRIKOSENKNÖDEL / REZEPT FÜR SÜSSE KNÖDEL AUS ÖSTERREICH



Dieses Rezept ist ein ganz klassisches Rezept aus Österreich: Marillenknödel, oder auch Aprikosen Knödel sind kleine aus Quark (Topfen) Teig bestehende Kugeln, in denen sich eine ganze Aprikose/Marille versteckt. Diese habe ich vorher entsteint und mit einem Marzipankern versehen. Nach dem Kochen werden diese dann noch in einer Mischung aus Semmelbröseln und Butter gewälzt. Noch warm serviert werden sie mit etwas süßem Schnee bestreut. Super schnelles Dessert, welches in unter 30 Minuten zubereitet ist. Die Knödel können auch gut einen Tag vorher vorbereitet und bis zum Kochen im Kühlschrank gelagert werden.



Zubereitungszeit

20 Minuten



Kochzeit

15 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 10

FÜLLUNG

Schlitze die Marillen seitlich auf, entferne den Kern und fülle den entstandenen Hohlraum mit Marzipan auf. Drücke die Aprikose wieder zusammen.

FÜLLUNG:

- 10** Marillen
- 100 g** Marzipanrohmasse

TEIG

Verrühre den Quark mit der Butter, den Eiern und Vanilleextrakt. Füge dann das Mehl und Salz hinzu und knete den Teig nur kurz durch, bis sich alle Zutaten verbunden haben.

TEIG:

- 500 g** Quark (Magerstufe)
- 150 g** Butter (weich)
- 2** Eier
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 400 g** Mehl
- 1 Pr.** Salz

KNÖDEL FORMEN

Teile den Teig in 10 Portionen ein. Forme nun jeweils eine Portion Teig in den Händen zu einer Kugel. Nimm etwas Mehl dazu, falls der Teig kleben sollte.

Drücke die Teigkugel flach, lege eine gefüllte Marille hinein und verschließe die Teigkugel vollständig. Stelle auch so die restlichen Knödel her.

ZUM WÄLZEN:

- 80 g** Butter
- 200 g** Semmelbrösel
- ½ TL** Zimt

BRÖSEL

Zerlasse die Butter in einer beschichteten Pfanne. Füge die Semmelbrösel und den Zimt hinzu und röste die Zutaten an, bis sie lecker duften und goldbraun geworden sind. Stelle die Brösel zur Seite.

ZUM BESTREUEN:

- 50 g** süßer Schnee

KNÖDEL FERTIGSTELLEN

Stelle einen großen Topf mit reichlich Wasser auf und bringe es zum Kochen. Schalte dann den Herd herunter, sodass das Wasser nur noch siedet – es darf nicht mehr kochen! Lege nun die Knödel vorsichtig rein und lasse sie für etwa 10-15 Minuten garen. Ich habe jeweils 5 Stück auf einmal gekocht. Die Knödel sollten dabei schwimmen und genug Platz haben, sodass sie sich nicht berühren. Wenn sie schließlich oben schwimmen, sind sie gar. Nimm die Knödel aus dem Wasserbad heraus, lasse sie kurz abtropfen und schwenke sie dann direkt in den Bröseln. Bestreue sie noch warm zum Servieren mit süßem Schnee.

Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!