

Marillenknödel (Spezialität aus Österreich)

Zubereitungszeit:

50 Minuten

Angaben in []:

**Umgangssprachlich
in Österreich**

Nährwert:

**Pro Knödel etwa
180 kcal / 754 kJ.**

Zutaten für die Knödel:

250 g [25 dag] Topfen

250 g [25 dag] griffiges Mehl

2 TL Öl

1 Ei

1 Prise Salz

Für die Bröseln:

5-6 EL Semmelbröseln

40 g [4 dag] Butter

Zucker und Grand Marnier nach Belieben

Außerdem:

16 Marillen

16 Stk. Würfelzucker

Puderzucker [Staubzucker]

Zubereitung:

Alle Zutaten für die Knödel zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Marillen aufschneiden, die Kerne entfernen - die Früchte aber nicht ganz auseinandernehmen - und an die Stelle des Kerns 1 Stück Würfelzucker geben. In einem entsprechend großen Topf Wasser aufsetzen. Den Teig in 16 Teile aufteilen und in jedes Teilstück eine Marille setzen. Den Teig mit bemehlten Händen über die Früchte ziehen. Die fertigen Knödel auf ein Brett setzen. Wenn alle Knödel geformt sind, nacheinander rasch in siedendes Wasser geben und 10 Minuten mehr ziehen als kochen lassen. Inzwischen für die Bröseln die Butter schmelzen, die Semmelbröseln und den Zucker darin leicht rösten. Nach Belieben Grand Marnier begeben und die fertigen Knödel darin drehen. Zum Schluss die Knödel auf Dessertteller anrichten und mit Puderzucker [Staubzucker] bestreuen.

**Achtung bei zuviel Hitze! In stark kochendem Wasser lösen sich die Knödel auf!**