

Dauer: Mittel

Kategorie: Nachspeisen

Saison: Sommer

Für: 10 Stück

Verfasst von: Resy Strasser

Zutaten

Knödel

70 G Butter

250 G Topfen

1 Ei

1 PRISE Salz

70 G Grieß

70 G Mehl

10-12 Marillen

10-12

Zuckerwürfel

Brösel

Butter

Zucker

Semmelbrösel

Zubereitung

1. Butter mit dem Topfen und dem Salz gut verrühren.
2. Ei dazurühren und zuletzt das Grieß-Mehl-Gemisch einrühren.
3. Mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.
4. In der Zwischenzeit die Marillen entkernen und mit einem Zuckerwürfel füllen.
5. Etwas Butter in eine Pfanne geben, Semmelbrösel und Kristallzucker leicht anbräunen.
6. Aus dem Teig eine Rolle formen, ca. 10 gleich große Stücke abschneiden.
7. Jedes Teil flach auseinanderdrücken, die Marille darauflegen und zu einem Knödel formen.
8. Die Knödel 15 - 20 Minuten dämpfen.
9. Zuletzt in Semmelbrösel-Gemisch wälzen.