



## Rezept-Tipp

### Marillenknoedel

- ✓ 12 Stück Marillen waschen, leicht einschneiden, den Kern entfernen und anstatt dem Kern ein Stück Würfelzucker reingeben
- ✓ Für den Teig 60 g Butter schaumig rühren, 250 g Topfen, 1 Ei und einen halben Kaffeelöffel Salz dazurühren, 140 g Mehl dazu und alles gut verkneten.  
Den Teig eine Stunde rasten lassen.
- ✓ Nun auf eine Arbeitsplatte genug Mehl streuen und darauf den Teig in 12 Teile teilen. Mit dem Teig in der Hand eine Kugel formen, dann den Teig flachdrücken, eine Marille reinsetzen und die Marille mit dem Teig einwickeln so dass alles schön verschlossen ist.
  - ✓ Gesalzenes Wasser in einem weiten Topf zum Kochen bringen, die Marillenknoedel hineingeben und 10 Minuten nicht zu stark kochen lassen.
- ✓ In einer Pfanne 80 g Butter zerlassen, 150 g Brösel, 100 g Zucker ein Löffel Vanillezucker und ein Löffel Zimt dazugeben alles gut vermengen und die Marillenknoedel darin wälzen.
  - ✓ Anrichten und mit Staubzucker bestreuen.

*Guten Appetit!*  
*Ihre Elfriede Steger*