

Marillenknoedel



Zutaten: Marillen, Würfelzucker, Butter, Semmelbrösel, Staubzucker, Topfen-, Erdäpfel- oder Brandteig

Marillen waschen, abtrocknen, entkernen und mit Würfelzucker anstelle des Kerns füllen. Marillen wahlweise in Topfen-, Erdäpfel- oder Brandteig einhüllen. Nun die Marillenknoedel in siedendes Wasser einlegen und zart wallend kochen. Zwischendurch die Marillenknoedel immer wieder leicht anstoßen, damit sich die Knoedel wenden.

Während die Marillenknoedel kochen, die Butter in einer Pfanne schmelzen, die Semmelbrösel einrühren und diese goldbraun rösten.

Nachdem die Knoedel nun gekocht sind diese aus dem Wasser heben, abtropfen lassen, in Butterbröseln wälzen und mit Staubzucker betreuen.