



Marillenknödel

Mit den Marillenknödeln machen wir einen Ausflug in die österreichische Küche. Auch in Thüringen werden die süßen Knödel aus Kartoffelteig gern zubereitet, allerdings findet sich darin dann meist eine Pflaume/Zwetschge.

Zutaten:

600 g Kartoffel, möglichst mehligkochend
 150 g Mehl
 50 g Grieß
 2 EL Butter, geschmolzen
 2 Eigelb
 1 Prise Salz
 10 Marillen (Aprikosen)
 50 g Butter
 100 g Semmelbrösel oder gemahlene Nüsse
 50 g Zucker
 1 Prise Zimt

Die Kartoffeln als Pellkartoffeln mit Schale weichkochen, etwas ausdampfen lassen. Schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Abkühlen lassen.

Die Kartoffeln mit Mehl, Grieß, Butter, Salz und den Eigelben rasch zu einem Teig verkneten. Nicht zu lange kneten sonst wird der Teig schnell zäh und klebrig.

Die Marillen waschen und entkernen.

Aus dem Teig eine Rolle formen und 10 Scheiben daraus schneiden. Die Scheiben auf der Hand etwas flach drücken, jeweils eine Aprikose auflegen, mit dem Teig umschließen und zu Knödeln formen.

Die Knödel schwimmend in kochendes Salzwasser geben und bei geringer Hitze ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Butter zerlassen und die Semmelbrösel/Nussbrösel zusammen mit dem Zucker goldbraun anrösten, dann den Zimt dazugeben.

Die Marillenknödel aus dem Topf direkt tropfnass zu den Bröseln in die Pfanne geben, kurz durchschwenken und servieren.

