

Marillenknödel - ein Rezept von Hans Haas



Diese wunderbar fruchtige Süßspeise mit Aprikosen in der Hauptrolle ist ein wahrer Genuss. Wie Sie vermutlich wissen, werden Aprikosen im bairisch-österreichischen Sprachgebrauch „Marillen“ genannt. In Österreich oft als Nachspeise verzehrt, kann dieses Gericht an heißen Sommertagen gut und gerne auch eine leckere Hauptspeise abgeben.



Zutaten für 4 Personen:

Für die Knödel:

- 60 g weiche Butter

- 1 Ei
- 250g Topfen (Quark)
- 120g Mehl
- 1 EL Grieß
- 6-8 Marillen (Aprikose), entkernt
- 6-8 Stück Würfelzucker

Zum Abschmelzen:

- 100g Butter
- 80g Zucker
- 80g Semmelbrösel

Zubereitung (ca. 60 Min.):



Schritt 1:

Das Ei und die Butter schaumig rühren.

Dann Quark, Mehl und Grieß dazugeben und gut kneten.



Schritt 2:

Die entkernten Marillen mit einem Stück Würfelzucker füllen.



Schritt 3:

Die Hände gut bemehlen.

Den Teig in 6-8 Portionen teilen und die Teigstücke um die Marillen legen bzw. formen. In reichlich schwach kochendem Salzwasser ca. 10-15 Minuten gar kochen.



Schritt 4:

Zum Abschmelzen, die Butter in der Pfanne schmelzen, Zucker und Brösel anrösten und die fertigen Marillenkñodel kurz darin schwenken.

Guten Appetit!

Tipp von Hans Haas:

Dies ist ein besonders guter Teig. Auch Zwetschkenknödel lassen sich auf die gleiche Weise zubereiten.

Dieses und weitere tolle Rezepte finden Sie in unserer App HealthFood, die kostenlos bei [Google Play](#) und im [App Store](#) zum Download zur Verfügung steht.

Lust auf Knödel? Weitere leckere Knödelrezepte finden Sie hier:

[Topfenknödel auf Rhabarberragout – ein Rezept von Anna Matscher](#)

[Zimt-Grießknödel mit karamellisierter Birne – ein Rezept von Herbert Hintner](#)

[Spinat-Topfenknödel mit Pfifferlingen – ein Rezept von Hans Haas](#)

[Bunte Knödel mit Nussbutter und Wintersalat](#)