

Rezept für Marillenkügelchen aus Topfen-Kartoffelteig

Zutaten

| | |
|-------------|-------------------------------|
| 350 g | Kartoffeln, mehlig |
| 50 g | Grieß |
| 200 g | Mehl |
| 60 g | Butter (alternativ Margarine) |
| 1 Pkg. | Topfen (ca. 250 g) |
| 1 Prise | Salz |
| 1 | Ei |
| 1 | Eigelb |
| ca. 15 Stk. | Marillen, frisch |
| | Würfelszucker |
| 100 g | Vollkornbrösel |
| 80 g | Butter |
| 1 Prise | Zimt |
| | etwas Zucker |



Zubereitung

1. Kartoffeln kochen, schälen und durch eine Erdäpfelpresse drücken. Mit Grieß, Mehl, Butter, Topfen, Salz, Ei und Eigelb zu einem gut durchgearbeiteten, glatten Teig formen.
2. Kurz im Kühlschrank rasten lassen. Dann den Teig in eine Rolle wälzen und in 15 gleich große Teile schneiden.
3. Nun einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.
4. Die Marillen waschen, indem sie kurz in warmes Wasser getaucht und abgetupft werden.
5. Schneidet die Marillen seitlich auf und entfernt vorsichtig den Kern. Beachtet aber dabei, dass die beiden Hälften miteinander verbunden bleiben. So könnt ihr den Kern durch ein Zuckerstück ersetzen.
6. Dann wird jede Marille auf einer bemehlten Arbeitsfläche in ein Stück Teig eingewickelt und zu einer runden Kugel geformt.
7. Lasst nun die Knödel rund 10 Minuten in siedendem Salzwasser köcheln.
8. Für die Brösel lasst ihr etwas Butter in einer Pfanne schmelzen und röstet darin die Semmelbrösel unter ständigem Rühren goldbraun an. Eine Prise Zimt und ein Hauch Zucker runden den Geschmack ab.

9. Die Knödel abtropfen lassen und in den Bröseln wälzen.

Tipp: Wer mag, tränkt den Würfelzucker vorab in etwas Rum.