

## Marillenknödel

### Zutaten:

70 g Butter, 1 Dotter, 70 g Weizengrieß, 1 Prise Salz, 350 g Topfen, 1 Eiklar, 70 g Mehl, Zitronenschale, 8-10 Marillen (je nach Größe), Brösel und Butter zum Anrösten, Staubzucker zum Bestreuen;

### Zubereitung:

Butter und Dotter schaumig rühren, Grieß, Salz, Topfen und Zitronenschale unterrühren. Eiklar zu steifen Schnee schlagen und zusammen mit dem Mehl unter den Teig ziehen.

Teig mindestens ½ Std. im Kühlschrank rasten lassen.

Marillen waschen und trocknen.

Den Teig in gleich große Portionen teilen, flach drücken, jeweils mit einer Marille belegen und zu Knödel formen. („Teignaht“ muss fest verschlossen sein).

Knödel in Mehl wälzen, in kochendes Salzwasser einlegen und etwa 12 Minuten ziehen lassen.

Die fertigen Knödel in gerösteten Brösel wälzen und mit Staubzucker bestreuen.

### Tipp:

Knödel platzen beim Kochen nicht so leicht auf und bekommen Halt, wenn man die fertig geformten Knödel in Stärke (Maizena) wälzt!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!