

Mariellenknödel mit Zimtbrösel

Zutaten

Topfenteig:

30 g	Butter
1	Ei
250 g	Topfen
120 g	Mehl glatt
12	kleine Marillen
12 Stk.	Braune Würfelzucker

Zimtbrösel:

100 g	Butter
90 g	Semmelbrösel
30 g	Staubzucker

Weiteres:

Zimt
Zitronenschale
Salz
Vanillezucker



Arbeitsbeschreibung

Teig:

1. Butter mit den Gewürzen schaumig rühren.
2. Ei einrühren.
3. Topfen und Mehl einrühren und kurz kneten.
4. Teig im Kühlschrank mind. 1 Stunde rasten lassen.

Marillknödel:

1. Marillen waschen, trocknen, entkernen und mit Würfelzucker füllen.
2. Teig zu einer Rolle formen und in 12 gleiche Teile teilen.
3. Die Teile flachdrücken und die gefüllten Marillen damit einschlagen.
4. Die Knödel anschließend in siedendes Salzwasser ca. 12 Minuten köcheln lassen.
5. Herausnehmen, abtropfen lassen, in Zimtbrösel wälzen und mit Staubzucker anrichten.

Zimtbrösel:

1. Butter in der Pfanne aufschäumen lassen.
2. Brösel dazugeben und goldgelb anbraten.
3. Staubzucker dazugeben, kurz karamellisieren und mit Zimt und Vanillezucker würzen.