

Marillenknödel Pâtissier Christian Koller

Topfenteig (Masse für ca. 10 Knödel)

60 g	Butter
50 g (= 1)	Eier
250 g	Magertopfen
150 g	Mehl (glatt)
10	Marillen
10 Stk.	Würfelzucker
weitere	geriebene Schale von ½ Zitrone, 1 Prise Salz

Zimmerwarme Butter mit Zitronenschale und Salz cremig rühren. Ei verquirlen und nach und nach unterrühren. Topfen und Mehl unterziehen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig etwa 20 Minuten rasten lassen. Marillen waschen, entkernen, gut abtrocknen und mit je einem Stück Würfelzucker füllen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3-4 mm dick ausrollen und in 10 Quadrate schneiden. Jede Portion mit einer Marille belegen, mit bemehlten Händen zu Knödeln formen. Knödel in kochendes Wasser einlegen und bei geringer Hitze etwa 10 bis 15 Minuten lang kochen. Die Knödel sind gar, wenn sie an die Oberfläche steigen.

TIP: Um sicher zu sein, daß der Teig die optimale Konsistenz hat, empfehlen wir, einen Probeknödel zu kochen! Bei zu festem Teig etwas Butter einarbeiten, bei zu weichem Teig etwas Mehl einmengen. Danach wieder glatt abarbeiten.

Butterbrösel

200 g	Butter
500 g	Semmelbrösel
200 g	Zucker

Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, Brösel und Zucker darin hellbraun rösten.

Die gekochten Knödel mit einem Lochschöpfer aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und in Butterbröseln wälzen. Auf Tellern anrichten und leicht mit Staubzucker bestreut servieren.

Erschienen in: **So kocht Österreich**. 150 Köche präsentieren ihre Lieblingsrezepte aus den österreichischen Genussregionen. Herausgeber: Kulinarisches Österreich, 2006. Erschienen im Residenzverlag. ISBN-10: 3-7017-3014-8. Erhältlich im guten Fachhandel.