Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Marillenknödel zum Verlieben

Ein Rezept von Marillenknödel zum Verlieben, am 07.07.2025

Zutaten

250 g	Quark (20 % Fett)
6 Stück	Würfelzucker (ersatzweise 3 TL Vanillezucker)
1	Eigelb (M)
1/2 TL	fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
75 g	Weichweizenmehl
60 g	Butter
80 g	Semmelbrösel
	Mehl zum Arbeiten
6	kleine Aprikosen
25 g	zimmerwarme Butter
1-2 EL	Vanillezucker
	feines Meersalz
50 g	Mehl
25 g	gemahlene Haselnüsse
optional: 1 EL	Zucker
	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 6 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für die Knödel Quark in einem mit einem Küchenpapier ausgelegten Sieb abtropfen lassen – je länger, desto besser (mind. 1 Std.).

2. Die Aprikosen waschen und entsteinen: Dazu entweder an einer Seite an der Naht einschneiden, aufklappen und den Kern entfernen. Oder jede Frucht mit einer Hand umschließen und mit einem Kochlöffelstiel deren Stielansatz eindrücken – der Kern flutscht dann bei reifen Früchten am anderen Ende heraus. Die Aprikosen jeweils mit 1 Würfelzucker (oder je ½ TL Vanillezucker) füllen.

3. Quark, Butter, Eigelb, Vanillezucker, Zitronenschale, 1 Prise Salz und Grieß gut verrühren, dann das Mehl nur kurz untermengen (klebt der Teig noch sehr, esslöffelweise etwas Mehl dazugeben). Den Teig mit bemehlten Händen auf einem bemehlten Brett zur Rolle formen und in 6 gleich große Stücke schneiden. Teigstücke zu fingerdicken Scheiben formen, je 1 Aprikose in die Mitte setzen und sorgfältig mit dem Teig umschließen (sonst lösen sich die Knödel im Wasser auf), rund formen.

4. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und leicht salzen. Die Knödel vorsichtig hineingleiten lassen, die Temperatur zurückschalten. Die Knödel bei geringer Hitze in 12-14 Min. sanft gar ziehen lassen (das Wasser darf keinesfalls sprudelnd kochen!). Dabei von Zeit zu Zeit umrühren, damit die Knödel nicht am Boden ansetzen.

5. Inzwischen für die Brösel die Butter in einer großen Pfanne schmelzen. Die Haselnüsse, die Semmelbrösel und eventuell Zucker dazugeben und alles bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren goldbraun rösten.

6. Die Marillenknödel aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und in den heißen Bröseln rollen. Sofort servieren – mit reichlich Puderzucker bestäubt!