

Rezept

Marillenknoedel

Ein Rezept von Marillenknoedel, am 09.06.2026

Zutaten

500 g mehlig kochende Erdäpfel (Kartoffeln)	2 Eigelb
100 g Mehl	50 g Hartweizengrieß
150 g Butter	75 g Zucker
100 g Semmelbrösel	6 reife Marillen (Aprikosen)
6 Stücke Würfelzucker	2-3 EL Marillenbrand
Salz	Puderrucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Erdäpfel in Alufolie wickeln, auf den Backofenrost legen und im heißen Ofen in ca. 1 Stunde weich garen. Gegarte Erdäpfel auspacken, schälen und durch die Presse drücken. Mit Eigelben, Mehl und Grieß zu einem glatten Teig kneten.
2. In der Zwischenzeit 50 g Butter in einer großen Pfanne zerlassen, den Zucker unterrühren und schmelzen. Die Semmelbrösel zugeben und unter Wenden hellbraun anrösten. Beiseite stellen.
3. Marillen aufschneiden und entsteinen. Den Würfelzucker mit Marillenbrand beträufeln und je 1 Stück Zucker in die Höhlung der Marillen stecken. Die Marillenhälften wieder zusammendrücken.
4. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten und in 6 gleich große Stücke teilen. Jedes Teigstück auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem runden flachen Fladen drücken und jeweils eine Marille in die Mitte setzen. Den Teig mit bemehlten Händen vorsichtig über die Marille ziehen und zum Knoedel formen.
5. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. die Knoedel hineingeben und bei mittlerer Hitze etwa 15-20 Minuten garen, dabei die Knoedel öfter wenden. Die Knoedel mit einer Schaumkelle herausnehmen, gut abtropfen lassen und in den Bröseln wenden. Die restliche Butter in einem kleinen Topf leicht bräunen.
6. Pro Portion einen Knoedel auf einem großen Teller anrichten, mit Puderrucker bestäuben und mit der heißen braunen Butter beträufeln.