

Rezept

# Marillenknödel mit frischen Aprikosen

Ein Rezept von Marillenknödel mit frischen Aprikosen, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>1</b> Würfel frische Hefe (42 g)	<b>250 ml</b> lauwarme Milch, 3,5 % Fett
<b>100 g</b> Zucker	<b>500 g</b> glutenfreies Mehl, hell
<b>1</b> Ei (Größe M)	Salz
<b>300 g</b> weiche Butter	<b>12</b> Aprikosen
<b>12 Stück</b> Würfelzucker	<b>250 g</b> glutenfreie Semmelbrösel

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 12 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 485 kcal

## Zubereitung

1. Die Hefe zerbröckeln, in der Milch mit 2 TL Zucker auflösen. Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde in die Mitte drücken. Hefemilch hineingießen, mit etwas Mehl vom Rand zu einem Vorteig verrühren, ca. 15 Min. ruhen lassen. Ei, 1 Prise Salz und 125 g weiche Butter dazugeben und alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Mit Mehl bestäuben und dann zugedeckt 30-45 Min. gehen lassen.
2. Die Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen. In jeweils eine Hälfte 1 Stück Würfelzucker geben und die andere Hälfte darüberlegen. Den Teig in zwölf Portionen teilen und um jede Aprikose eine Teigportion geben. Gut verschließen und zu einem Knödel formen.
3. Knödel in siedendem Wasser je ca. 4 Min. pro Seite offen gar ziehen lassen. Herausheben und sofort mit einer Gabel von beiden Seiten einstechen.
4. 125 g Butter in einer Pfanne zerlassen, Semmelbrösel darin bräunen. Abkühlen lassen, den restlichen Zucker untermischen. Die Knödel mit Bröseln bestreuen und mit restlicher zerlassener Butter übergießen.