

Rezept

Quarkteig Knödel mit Marillen

Ein Rezept von Quarkteig Knödel mit Marillen, am 28.06.2026

Zutaten

500 g Magerquark	2 Eier (M)
75 g weiche Butter	Salz
1 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale	225 g doppelgriÄ ges Mehl (z. B. Wiener Grießler) oder Spätzlemehl + Mehl zum Arbeiten
16 kleine Aprikosen (Marillen)	20 Stück Würfelzucker
50 g Butter	80 g Weißbrotbrösel (selbst gemacht oder Semmelbrösel vom Bäcker)
2 EL Zucker	1 TL Zimtpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN (16 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 940 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Für die Knödel Quark auf ein Küchentuch geben, Tuch fest zusammendrehen und den Quark auspressen. (Alternativ den Quark in ein Sieb geben, das in einer Schüssel hängt, und über Nacht im Kühlschrank abtropfen lassen.)

3. Quark in einer Schüssel mit Eiern, Butter, 1 Prise Salz und der Zitronenschale verrühren. Das Mehl dazugeben und mit einem Löffel unterrühren, dann mit den Händen verkneten. Abdecken und den Teig 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen, so lassen sich später die Knödel viel leichter formen.

4. Dann die Aprikosen waschen und so einschneiden, dass man die Steine herausnehmen kann, die Fruchthälften aber noch zusammenhängen. Die Aprikosen entsteinen.

5. In einem großen weiten Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen, wenig salzen und 4 Stück Würfelzucker dazugeben. Inzwischen einen Probeknödel formen, um die Teigkonsistenz zu prüfen: Ein Stückchen vom Teig abnehmen, zu einem kleinen Knödel formen und in das kochende Wasser legen. Die Hitze reduzieren, den Deckel schräg auf den Topf legen. Knödel 7-8 Min. mehr ziehen als kochen lassen. Zerfällt der Knödel, noch etwas Mehl unter den Teig kneten, ist er zu fest, noch etwas Quark. In der Regel passt der Teig aber sofort.

6. Die Aprikosen mit je 1 Stück Würfelzucker füllen. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer dicken Rolle (ca. 5 cm Ø) formen und diese in 16 Scheiben schneiden. Jede Teigscheibe zwischen den Händen flach drücken und je 1 gefüllte Aprikose darin einwickeln, die Teigränder sorgfältig zusammendrücken.

7. Die Knödel noch schön rund rollen und dann ins kochende Wasser geben. Sobald die Knödel an die Wasseroberfläche steigen, Hitze reduzieren und die Marillknödel bei leicht geöffnetem Deckel ca. 12 Min. ziehen lassen.

8. In der Zwischenzeit für die Brösel die Butter in einer Pfanne zerlassen. Darin Weißbrotbrösel unter ständigem Rühren goldbraun rösten. Zuletzt Zucker und Zimt unterrühren.

9. Die Marillknödel mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und auf Teller verteilen. Mit den Zucker-Zimt-Bröseln bestreuen und servieren.