

Rezept

# Wachauer Marillenknödel

Ein Rezept von Wachauer Marillenknödel, am 09.06.2026

## Zutaten

### Für den Teig:

<b>80 g</b> Butter (Zimmertemperatur)	<b>2</b> Eier (Größe M)
<b>500 g</b> Quark (20 %)	<b>300 g</b> Hartweizengrieß
<b>1 TL</b> Salz	<b>8</b> vollreife Aprikosen
<b>8 Stück</b> Würfelzucker	

### Für die Garnitur:

<b>100 g</b> Butter	<b>100 g</b> Semmelbrösel
<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker	<b>1 Prise</b> Salz
Zimtpulver	Puderzucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 455 kcal

## Zubereitung

1. Die Butter ca. 1 Stunde vor Arbeitsbeginn aus dem Kühlschrank nehmen. Die Eier trennen. Die Butter in einer Schüssel schaumig rühren und mit Quark, Eigelben, Grieß und Salz vermengen. Das Eiweiß zu Schnee schlagen und unter die Masse ziehen. Im Kühlschrank 30 Min. ruhen lassen.
2. Mit Hilfe eines Kochlöffelstils die Kerne aus den Aprikosen drücken, (ohne diese aufzuschneiden) und je ein Stück Würfelzucker in die Öffnung stecken.
3. Den Teig in 8 Teile portionieren. Teigportion in der angefeuchteten Hand flach drücken, eine Aprikose daraufsetzen und komplett mit Teig umhüllen. Zu glatten Knödeln formen.
4. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Die Knödel hineingeben und bei kleiner Hitze 15 Min. köcheln lassen, bis die Knödel aufsteigen.
5. Inzwischen die Butter in einer Pfanne erhitzen, Semmelbrösel und Vanillezucker zugeben und bei schwacher Hitze unter Rühren ca. 3 Min. goldbraun rösten. Mit Salz und Zimtpulver verfeinern.

6. Die fertig gegarten Knödel mit einer Lochkelle aus dem Kochwasser heben, gut abtropfen lassen und vorsichtig in den Bröseln wälzen. Mit etwas Puderzucker bestreuen und rasch servieren.