

## Marillenknödel

### Zutaten für 10 Knödel

#### Marillenknödel

|     |       |                    |   |
|-----|-------|--------------------|---|
| 250 | g     | Quark              | Über Nacht in einem Sieb abtropfen lassen.                                  |
| 150 | g     | Mehl               |   |
| 1   |       | Ei                 |   |
| 1   | Prise | Salz               |   |
| 2   | EL    | Zucker             |   |
| 60  | g     | Butter, zimmerwarm |   |
| 1   | Prise | Zimt               |   |
| 1   |       | Zitrone, Abrieb    | Quark bis Zitrone zum einem geschmeidigen Teig kneten.                      |
| 10  | Stück | Aprikosen, klein   | Waschen, mit einem kleinen Schnitt den Kern entfernen.                      |
|     |       | Strohrum           |   |
| 10  | Stück | Würfelsucker       | Würfelsucker in Strohrum tränken und je ein Stück in jede Aprikose stecken. |



|     |    |               |   |
|-----|----|---------------|---|
| 2   | EL | Butter        | Knödelteig in 10 Portionen teilen, zu Kugeln formen und diese von der Mitte aus flach aufdrücken. |
| 2   | EL | Zucker        | Eine Aprikose auf den Teig legen und mit Teig umschliessen.                                       |
| 100 | g  | Paniermehl    | Marillenknoedel in leicht gesalzenem, kochendem Wasser ca. 20 Minuten leise köcheln.              |
| 1   | TL | Vanillepulver | Knödel mit der Schaumkelle aus dem Wasser heben und abtropfen lassen.                             |
|     |    | Puderzucker   |   |

Butter mit Zucker aufschäumen.

Paniermehl in Butter haselnussbraun rösten.

Beigeben, gut verrühren und in einen Teller geben.

Knödel in den Brösel wenden und mit Puderzucker bestäuben.

---

#### Vanillecrème

|     |         |                |  |
|-----|---------|----------------|--|
| 2-3 | EL      | Rahm           | Rahm mit dem Zucker über dem Wasserbad gut erwärmen.   |
| 90  | g       | Zucker         | Vanilleschoten auskratzen und die Schoten vierteln. Alles zum Rahm-Zuckergemisch geben und 10 Minuten ziehen lassen. Schoten wieder entfernen.                                     |
| 2   |         | Vanilleschoten |  |
| 4   | Eigelbe |                | Masse etwas abkühlen lassen und die Eigelbe dazu geben. Über dem Wasserbad so lange warm aufschlagen bis eine dicke Crème entsteht. Durch ein Sieb streichen und auskühlen lassen. |
| 2   | dl      | Rahm           | Leicht schlagen und unter die Eimasse heben.   |

---

#### Servieren

2-3 EL Vanillecrème auf einen Teller geben und 1-2 warme Knödel daraufsetzen.

---