



MARILLENKNÖDEL AUS TOPFENTEIG

Zutaten für 9-12 Knödel:

12 große **Marillen** (vollreife Wachauer Marillen sind für mich die aromatischsten), 250 g **Topfen** (20% Fett), 12 Stück **Würfelzucker**. 1 Packung „**Basis für Topfenteig**“ (Füllgewicht 125 g) aus dem Lebensmittelhandel.

Zubereitung Topfenteig:

1. 250 g **Topfen** (20% Fett) und **Beutelinhalt** „**Basis für Topfenteig**“ in einer Schüssel gut **verrühren**. 5 Minuten **stehen lassen**.

2. **Topfenteig** nochmals gut **durchrühren**. Reife, jedoch nicht zu weiche **Marillen** mit Kochlöffelstiel **entkernen**, ein Stück **Würfelzucker** **hineinstecken** und mit dem **Teig** **umhüllen**. Mit angefeuchteten Händen **Knödel formen**.

3. Die **Knödel** in kochendes, leicht **gesalzenes Wasser** **legen**. 1 Minute schwach **kochen** und 15 Min. bzw. bei **Fruchtknödeln** 25-30 Min. **ziehen lassen**.

Zutaten Butterbrösel: 200 g **Butter**, 80 g **Kristallzucker**, 20 g **Vanillezucker**, 400 g **Semmelbrösel**.

Zubereitung: Die **Butter** in einer Pfanne **erhitzen**, **Kristallzucker**, **Vanillezucker** und die **Brösel** **zugeben** und bei schwacher Hitze goldbraun **rösten**. Danach die gekochten **Knödel** in den **Butterbröseln** **wälzen**. Zum Servieren die **Marillenknödel** mit den restlichen **Butterbröseln** **garnieren** und mit **Staubzucker** **bestreuen**.

MOHNNUDELN MIT MARILLENRÖSTER

Zutaten für 6 Portionen mit Erdäpfelteig:

1 kg mehliges **Erdäpfel** (mit der Schale), 300 g griffiges **Mehl**, 30 g flüssige **Butter**, 1 **Freiland-Ei** (Größe M), **Salz**. 100 g **Butter**, 100 g gemahlene **Waldviertler Graumohn**, **Staubzucker** zum Bestreuen der gekochten **Erdäpfel-nudeln**.

Zubereitung Erdäpfelteig:

Die **Erdäpfel** mit der Schale weich **kochen**, noch heiß **schälen** und **durch** eine **Erdäpfelpresse** **drücken**, mit **Mehl**, der flüssigen **Butter**, dem **Freiland-Ei** und **Salz** rasch zu einem **Teig** **verkneten**. Einen dicken **Strang** auf einer bemehlten Fläche **formen**, in kleinere **Stücke** **schneiden** und mit bemehlten Handinnenflächen zu **Nudeln** oder **Schupfnudeln** **formen**. Diese in leicht **gesalzenem**, siedendem **Wasser** etwa 2 Minuten **kochen**. Danach **abseihen** und **kalt abspülen**. **Butter** **zergehen lassen** und die abgetropften **Nudeln** **einlegen**, den **Mohn** **darüberstreuen**, gut **durchschwenken**, **anrichten**, und mit **Staubzucker** **bestreuen**.

MARILLENRÖSTER

Zutaten: 500 g **Marillen** (halbiert und entkernt), 3-4 EL **Kristallzucker**, 1 **Zimtstange**, 1 Liter **Wasser**.

Zubereitung: Die halbierten **Marillen** mit dem **Kristallzucker** und der **Zimtrinde** etwa 2 Stunden **kalt marinieren**. Die marinierten **Marillen** eine halbe Stunde **kochen**, bis gut zwei Drittel der Flüssigkeit verdampft sind und der **Röster** eine etwas **dicke Konsistenz** hat; anschließend die **Zimtstange** **herausnehmen**.