

Zutaten für 10 Knödel:

300 ml Milch
30 g Butter
Salz
160 g Mehl, glatt
3 ST Hühnerei, M

Für die Fülle:

10 ST Marillen
10 ST Würfelzucker

Butterbrösel:

80 g Butter
80 g Semmelbrösel
40 g Vanillezucker

Staubzucker zum Bestreuen

Herstellung

1. Marillen waschen, Kerne mittels Kochlöffel entfernen und mit Würfelzucker füllen.
2. Milch, Butter und Salz in einer Kasserolle zum Kochen bringen.
3. Mit Kochlöffel Mehl einrühren und den Teig so lange rühren, bis er sich vom Geschirr löst.
4. Teig kurz überkühlen lassen.
5. Eidotter gut in die Mehlmasse einkneten.
6. Masse in 10 gleich große Teile teilen.
7. Die Marillen in den Brandteig hüllen und zu Knödel drehen.
8. Die Knödel in Salzwasser ca. 12 Minuten ziehen lassen.
9. Knödel mittel Schaumlöffel aus dem Salzwasser heben und auf einem Küchenpapier kurz abtropfen lassen.
10. Knödel in den Butterbrösel wälzen – anrichten und mit Staubzucker vollenden.

