

## Marillenknödel

## mit Butterbrösel



[www.groebenhof.at](http://www.groebenhof.at)

### *Topfenteig*

- 50 g Butter
  - 200 g Topfen (Magertopfen oder Schichtkäse)
  - 2 Eier
  - Vanillezucker
  - abgeriebene Orangen- und Zitronenschale
  - Prieser Salz
  - 175 g Mehl
- 
- 8 große reife Marillen
  - 8 Stk. Würfelzucker (Moccawürfel)

### *Für die Butterbrösel*

- 75 g Butter
- 250 g Semmelbrösel
- abgeriebene Orangen- und Zitronenschale
- 60 g Zucker

*Zubereitung:*

Für den Topfenteig die Butter mit Salz, Vanillezucker und der abgeriebenen Orangen- und Zitronenschale aufschlagen. Den Topfen und die Eier dazugeben und untermischen. Nun das Mehl hineinkneten. Den Teig ca. eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Die Marillen halb aufschneiden den Kern entfernen und mit einem Stück Würfelzucker füllen. Die Marille in den Teig einschlagen und in leichtem Salzwasser je nach Größe 12 bis 15 Minuten kochen lassen.

*Für die Butterbrösel:*

Butter in einer Pfanne zerlassen. Orangen- und Zitronenschale hineinreiben. Die Semmelbrösel und den Zucker einstreuen und leicht rösten lassen. Die fertigen Knödel werden in den Bröseln gewälzt und nach dem Anrichten mit Staubzucker bestreut.