



**Dauer:** Mittel

.....

**Kategorie:** Nachspeisen

.....

**Saison:** Sommer

.....

**Für:** 10 Stück

.....

**Verfasst von:** Jakob Thaller

.....

**Zutaten**

.....

10 Marillen

10  
WURFEL Zucker

1 Ei

3 EL Öl

1 PRISE Salz

250 G 20%-Topfen

150 G fein gemahlene Mehl

---

100 G Butter

---

1 Vanillezucker

---

2 EL Kristallzucker

---

70 G Semmelbrösel

---

50 G geriebene Walnüsse

---

1 PRISE Zimt

---

## Zubereitung

1. Marillen entkernen und mit je einem Zuckerwürfel füllen.
2. Topfen in eine größere Rührschüssel geben, mit dem Ei, Salz und Öl verrühren.
3. Das Mehl unterkneten, dann 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
4. Teig zu einer Rolle formen und in zehn Portionen teilen.
5. Auf jedes Teigstück eine mit dem Zuckerwürfel gefüllte Marille legen und mit bemehlten Händen Knödel formen.
6. Das Knödelwasser mit einer Prise Salz (und evtl. etwas Rum und Zucker) zum Kochen bringen.
7. Dann die Knödel bei nur geringer Hitze ca. 15 Minuten in einem weiten Topf mit ausreichend Wasser ziehen lassen.
8. Butter in einer Pfanne zergehen lassen, Kristallzucker, Zimt und Vanillezucker beifügen und kurz durchrühren.
9. Brösel und Nüsse untermengen und unter Rühren kurz anrösten.
10. Die Knödel gut abtropfen lassen und in den Bröseln wälzen, mit Staubzucker bestreut servieren.

Das Rezept entstand im Rahmen eines Projektes der HBLA Ursprung.

Es wurde ein Kochbuch mit traditionellen bäuerlichen Gerichten aus Österreich kreiert. Dabei waren auch die Hintergründe der Regionen sowie geschichtliche Informationen zu den Rezepten sehr wichtig und sind daher auch im Kochbuch zu finden.

Das Ziel ist es, traditionelle Gerichte aufrechtzuerhalten und den KäuferInnen näherzubringen, dass man mit einfachen und regionalen Zutaten schmackhafte Speisen zubereiten und gleichzeitig auch die Umwelt schonen kann.

**Für Anfragen zum Kochbuch: [kochbuch.ursprung@outlook.com](mailto:kochbuch.ursprung@outlook.com)**