

# Marillenknödel

## Zubereitung

- Die Marillen aus dem Glas gut abtropfen lassen. Vor der Weiterverarbeitung mit einem Tuch trocknen
- Für den Brandteig ein Viertel Liter Wasser, eine Prise Salz und die Butter aufkochen, bis die Butter geschmolzen ist. Das Mehl hineinschütten und unter Rühren zum Kloß abbrennen, dann vom Herd ziehen. Ein Ei sorgfältig und gründlich unterarbeiten, erst dann auch das andere Ei unterrühren. Den Teig abkühlen lassen.
- Den Teig in 13 Portionen teilen (je etwa 35 g). Nach und nach jede Teig-Portion etwas flach drücken, eine Marille bzw. 2 Hälften vollständig und gleichmäßig in den Teig einhüllen, die Ränder gut glattstreichen. Dabei die Hände ab und zu unter kaltes Wasser halten.
- In einem sehr breiten Topf reichlich aber leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die Hitze so reduzieren., dass das Wasser gerade eben siedet. Die Knödel nebeneinander in das Wasser legen, etwa acht Minuten ziehen lassen.
- Die Butter in einer sehr breiten oder zwei normalen Pfannen aufschäumen, die Semmelbrösel darin unter Rühren anrösten. Die fertigen Knödel mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und in den gerösteten Semmelbröseln wenden.
- Mit Zucker bestreuen.

## Zutaten

¼ l Wasser  
Salz  
40 g Butter  
200 g Mehl  
2 Eier  
ca. 400 g Marillen aus dem Glas (1/2 Frucht) – 26 Hälften

80 g Butter  
70 g Semmelbrösel  
2-3 EL Zucker

