



Wachauer Marillenknoedel

vom Landgasthaus Essl aus Rührsdorf in der Gemeinde Rossatz

24.08.2022, 16:22



© LANDGASTHAUS ESSL

Zutaten für 4 Personen, Zubereitungszeit: 1 Stunde

Zutaten

Teig:

- 200g Mehl glatt
- 200g Mehl griffig
- Prise Salz
- 100g Butter
- 2 Eier
- 500g Bäckertopfen 20%

Marillen:

- 15 Stück Wachauer Marillen
- 15 Stück Würfelzucker

Brösel:

- 500g Semmelbrösel
- 150g Kristallzucker
- 50g Vanillezucker
- 200g Butter

Zubereitung

- Weiche Butter mit den restlichen Zutaten gut verkneten bis ein glatter Teig entsteht – etwa zwei Stunden gekühlt rasten lassen.
- Die Marille mit einem umgedrehten Kochlöffel entkernen und Würfelzucker nachstecken.
- Den Teig ca. 80g schwer portionieren und schön um die Marille schlagen so dass sie komplett geschlossen und ohne Risse ist.
- Danach die Marillenkügel in leicht gesalzenem Wasser ca. 25 Minuten köcheln lassen.

➤ www.landgasthaus-essl.at

Das könnte Sie auch interessieren



Saibling mit Karotten Emmerrisotto

vom Floh aus Langenlebarn ➤ mehr



Geschmorte Lammstelze mit Amaranth-Grießknödel und Zucchinigemüse

vom Molzbachhof aus Kirchberg/Wechsel ➤ mehr