

Marillenknödel mit Dörraprikosen

Rezept von Christian Kolb vom Cateringservice artichoc in Bad Vilbel
(Für 4 – 6 Portionen)

Zutaten Knödel:

- 120 g Butter
- 3 Eigelbe
- 150 g Hartweizengrieß (fein)
- 3 Eiweiß
- 1 Vanilleschote (das ausgekratzte Mark)
- 1 Prise Salz
- 150 g Mehl
- 500 g Quark, durch ein Sieb gestrichen
- 1 Prise Salz
- 5 EL Kristallzucker (für das Kochwasser)

Zutaten für die Füllung:

- 12 getrocknete Aprikosen, in Wasser eingeweicht
- 12 Mandeln, geschält und geröstet
- 100 g Marzipan, mit etwas Amaretto verknetet

Zutaten Butterbrösel:

- 150 g Butter
- 60 g Kristallzucker
- 5 g gemahlene Vanille
- 300 g Semmelbrösel
- Puderzucker zum Bestreuen)

Zubereitung Knödel Teil 1:

Die Butter schaumig rühren. Danach die Eigelbe unter Rühren zugeben. Anschließend nach und nach Grieß, Eiweiß, Vanillemark und eine Prise Salz einrühren. Im Anschluss Mehl und Quark abwechseln zugeben und so lange rühren, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig zu einer Rolle formen und in Frischhaltefolie gewickelt ca. eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Zubereitung Füllung:

Die getrockneten Aprikosen über Nacht in Wasser einweichen. Die ganzen Mandeln mit Marzipan umwickeln und in die Aprikose schieben.

Zubereitung Butterbrösel:

Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Den Zucker, den Vanillezucker sowie die Brösel zugeben und bei schwacher Hitze, unter ständigem Rühren goldbraun rösten. Nach Belieben mit einer Prise Zimt verfeinern.

Zubereitung Knödel Teil 2:

Den Teig erst nach einer Stunde Ruhezeit weiterverarbeiten.

Den ausgerollten Teig in 12 Scheiben schneiden und ein wenig flach drücken.

Jeweils eine Aprikose mittig auflegen und den Teig um die Frucht drücken, sodass ein runder Knödel entsteht.

Einen großen Topf mit ausreichend Wasser, einer Prise Salz und Zucker zum Kochen bringen. Die Knödel in das kochende Wasser legen und die Hitze reduzieren. Etwa 20 Minuten leicht köcheln lassen, bis die Knödel aufsteigen.

Die Knödel herausheben, gut abtropfen lassen und behutsam in den Bröseln wälzen. Die Knödel mit den restlichen Bröseln aus der Pfanne und etwas Puderzucker bestreuen und rasch servieren. Dazu schmeckt Kompott, Vanilleeis und Vanillesoße sehr gut.