

Marillenknoedel

Zutaten:

- 250 g Topfen
 - 50 g warme Butter
 - 1 Ei
 - 60 g Mehl
 - 60 g Weizengrieß
 - 1 Pkg. Vanillezucker
 - 1 EL Staubzucker
-
- Marillen
 - Butter
 - Brösel

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig zusammenkneten und danach eine Std. in den Kühlschrank stellen. Knödel formen (in die Mitte die Marille legen) in leicht kochendes Salzwasser einlegen und solange kochen bis sie oben schwimmen (dauert nur ein paar Minuten).

In einer Pfanne Butter mit Brösel anrösten und die fertig gekochten Knödel darin wälzen.

Gutes Gelingen!