

Marillen-Topfenknödel mit Erdbeermark

- **Küche:**Österreichisch
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '', 'yield' : '' });
```

Das Österreichische „Schmankerl“ dem man nicht widerstehen kann.

Zutaten

- Zutaten für ca. 10 Knödel:
- 250g Bio Quark
- 30g Butter
- 30g Zucker
- 1 Prise Salz
- Mark von 2 ausgekratzten Vanillestangen
- Abrieb 1 Zitrone oder Limone
- 1 ganzes Ei
- 1 Eigelb
- 75g Gries
- 75 g Semmelbrösel
- 10 vollreife Marillen/Aprikosen
- Etwas Marillenlikör
- 10 Stück Würfelzucker
- Zum Wälzen:
- 50g Butter
- 3 gehäufte El Zucker
- 60g geriebenes Weißbrot/Panierbrot
- 40g gehackte Pistazien
- Für das Erdbeermark:
- 350g geputzte und pürierte Erdbeeren
- 2 El Orangen und 1 Tl Zitronensaft
- Etwas Zucker nach Reifegrad der Erdbeeren
- ½ Päckchen Sahnesteif

Zubereitungsart

Schritt1

Die Marillen-Topfenknödel:

Schritt2

Den Quark auf einem Küchensieb gut ablaufen lassen, ev. etwas ausdrücken.

Schritt3

Die Butter mit dem Zucker, dem Ei und dem Zitronenabrieb schaumig aufschlagen und das Vanillemark dazu geben, aromatisieren. Nunmehr zunächst den trockenen Quark, danach den Gries und die Semmelbrösel unterheben um einen gut formbaren Teig zu erhalten. Ev. noch etwas Semmelbrösel nachgeben, um den Teig zu festigen. Danach alles etwas rasten, ausruhen lassen.

Schritt4

Eine Rolle formen und in 10 gleichmäßig große Stücke schneiden, einzeln etwas flach drücken.

Schritt5

In eine aufgeschnittene, entkernte Aprikose ein in Marillenlikör getränktes Stück Zucker geben und Alles mit dem Topfenteig verschließen, einhüllen.

Schritt6

Mit feuchten Händen schön rund und glatt drehen.

Schritt7

Die Knödel in siedendem, leicht gesalzenem Wasser, leise

Schritt8

ca. 10-12 min. garen bis sie oben schwimmen.

Schritt9

In der Zwischenzeit die geputzten Erdbeeren mit etwas Orangen- und Zitronensaft pürieren und mit etwas Sahnesteif sämig binden.

Schritt10

Die Butter in einer Stielpfanne schmelzen, den Zucker dazu geben und 2 min. zeitversetzt die Semmelbrösel und die gehackten Pistazien dazu geben, Alles etwas karamelisieren.

Schritt11

Die Knödel aus dem Wasser auf Küchenkrepp heben und in den Pistazienbröseln wälzen.

Schritt12

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Einen schönen Dessertteller mit den Erdbeermark „ausspiegeln“ und die Knödel obenauf setzen, mit etwas Puderzucker bestäuben.

Rezeptart: Sonstiges **Tags:** bodenständig, leicht und lecker, regional

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/marillen-topfenknoedel-mit-erdbeermark/>