



Benötigte Zutaten

1	Ei
1	Eigelb
150 g	Mehl glatt
400 g	Premium Topfen
60 g	Premium Teebutter 20 %
1/2	Zitronenschale gerieben
	Brösel
	Butter
	Zimt
	Kristallzucker

Ernst Kronreifs Marillenknödel

in Butterbrösel

Anleitung

1. Butter schaumig rühren, das ganze Ei, den Eidotter, eine Prise Salz und geriebene Zitronenschale unterrühren. Mehl und Topfen dazugeben und zu einem glatten Teig kneten. Dann den Teig ca. 5 Stunden im Kühlschrank rasten lassen.
2. Reife Marillen, wenn möglich aus der Wachau, entkernen, mit einem Stück Würfelzucker füllen und mit dem Teig umhüllen.
3. Die Knödel in leicht kochendem, leicht gesalzenem Wasser ca. 10 - 15 Minuten ziehen lassen. Wie lange hängt von der Reife der Marillen ab. Aus dem Wasser heben, in Butterbrösel wälzen und mit einem Minzeblatt anrichten.

Salzburger Köche
Salzburger Köche