

Bonusrezept: Marillenknödel

Die Wachau ist berühmt für ihre Marillen (in Deutschland sagt man Aprikosen), die etwa zum bekannten Marillenschnaps und vielen anderen Produkten verarbeitet werden. Das vielleicht bekannteste Rezept für die kleinen Steinfrüchte sind die Marillenknödel, die zur Erntezeit mit den frischen Früchten gefüllt werden. Sie können aber auch mit eingemachten Marillen zubereitet werden.

Zutaten:

20	halbe, eingemachte Aprikosen
500 g	Quark (Topfen)
2	Eier
140 g	Butter
400 g	Mehl
200 g	Semmelbrösel
100 g	Butter
100 g	Kristallzucker
50 g	Puderzucker
	Salz

Zubereitung:

1. Aus dem Quark, den Eiern, dem Mehl und der (vorher verflüssigten) Butter sowie zwei Esslöffeln Zucker und einer Prise Salz einen glatten Teig kneten. Dieser Teig sollte circa 12 Stunden vor der Weiterverarbeitung ruhen.
2. Eine kleine Teigmenge in der Hand so formen, dass eine Kuhle entsteht. Aprikosen einfüllen, den Teig verschließen und einen runden Knödel formen.
3. In leicht gezuckertem Wasser für circa 30 Minuten kochen lassen. Das Wasser dabei nur leicht sieden lassen.
4. Butter in der Pfanne schmelzen lassen und Semmelbrösel zugeben. Leicht bräunen lassen und Kristallzucker zugeben.
5. Die fertigen Knödel in den Butterbröseln wälzen und auf einem Teller anrichten. Dazu passt Vanillesauce oder eine Kugel Vanilleeis.