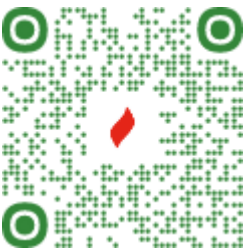




## Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

8 Stk.	Marillen
2 Tassen	Semmelbrösel
75 g	Butter
1 TL	♦ Zimt gemahlen
	Staubzucker
Für den Teig	
250 g	Topfen
125 g	Universalmehl
1 Stk.	Ei
60 g	Butter
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob



# Marillenknoedel mit Topfenteig

🕒 30–45 Min   

## Zubereitung

- 1 Im ersten Schritt wird das Ei mit dem Topfen, der weichen Butter, dem Mehl und einer Prise Kotányi Meersalz verrührt. Den Teig kurz rasten lassen und ihn danach in 8 Stücke teilen.
- 2 Nun einen großen Topf mit Wasser und einer Prise Salz und Zucker zum Kochen bringen. Währenddessen die Marillen waschen und mit einem Stück Küchenrolle trocken tupfen.
- 3 Jeweils einen Teigling auf der Handfläche zu einem flachen Kreis drücken. In der Mitte die Marille platzieren und den Teig rundherum zu einem Knödel formen. Die Marille soll komplett von dem Teig ummantelt sein.

**TIPP:** Wer's besonders süß mag, kann den Kern durch ein Stück Würfelzucker ersetzen.

- 4 Die Knödel nun in leicht köchelndes Wasser legen und für etwa 10 Minuten darin köcheln lassen. Die Knödel schwimmen an der Oberfläche auf, sobald sie fertig sind.
- 5 Während der Kochzeit können die Brösel zubereitet werden. In einer Pfanne die Butter zum Schmelzen bringen und die Semmelbrösel darin mit einer Prise Zimt verrühren und rösten, bis sie goldbraun sind.
- 6 Die fertigen Knödel abtropfen lassen und anschließend in den Bröseln schwenken. Auf einem Teller platzieren und mit etwas Staubzucker bestreuen.