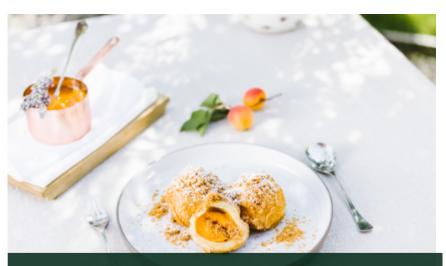


# **Original Wachauer Marillenknödel**

Ein Rezept von Philipp Essl, Landgasthaus Essl.



Wachauer Marillenknödel © Niederösterreich-Werbung/ Stefan Fuertbauer

### Infos

Sommergericht

Mittel

## Merkmale

Vegetarisch

# Zubereitung

#### Teig

- Weiche Butter mit den restlichen Zutaten gut verkneten bis ein glatter Teig entsteht und ca. 2 Stunden gekühlt rasten lassen.
- Die Marille mit einem umgedrehten Kochlöffel entkernen und Würfelzucker nachstecken.
- Den Teig ca. 80 g schwer portionieren und schön um die Marille schlagen, so dass sie komplett geschlossen und ohne Risse ist.

### **Zutaten**

#### **Teig**

- 100 g Butter
- 2 Eier
- 200 g glattes Mehl
- 200 g griffiges Mehl
- 500 g Bäckertopfen 20%
- Prise Salz

#### Füllung

• 15 Stk. Wachauer Marillen

 Danach die Marillenknödel in leicht gesalzenem Wasser ca. 25 Minuten köcheln lassen.

**Butterbrösel** 

- Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Semmelbrösel, Kristallzucker und Vanillezucker hinzufügen und langsam goldbraun rösten.
- Anschließend die gekochten Knödel darin wälzen und mit Staubzucker servieren.

• 15 Stk. Würfelzucker

#### Brösel

- 500 g Semmelbrösel
- 150 g Kristallzucker
- 50 g Vanillezucker
- 200 g Butter

Zutaten für 5 Portionen

## **Profi-Tipp**

Philipp Essl empfiehlt einen Schuss Rum zum gesalzenen Wasser zu geben. Der Topfenteig eignet sich nicht nur für Marillenknödel, sondern auch für jede Art von Fruchtknödeln.

#### Weinempfehlung von unserem Wein-Partner Morandell

Sauvignon Blanc Auslese – Weingut Weixelbaum / Kamptal. Hier empfehlen wir den fruchtigen Süßwein aus dem Jahr 2016 mit einen saftigen Säurespiel, welcher das Gericht nicht zu üppig erscheinen lässt