

# 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 einem saftigen Säurespiel, welcher das Gericht nicht zu üppig erscheinen lässt