

Rezept der Woche

Marillen oder Zwetschkenknödel waren bei uns zuhause die beliebteste Mehlspeis. Meine Großmutter hat dafür immer Kartoffelteig verwendet. Kartoffelteig ist zwar etwas kompakter als der Topfenteig, jedoch aromatischer im Geschmack. Für die Füllung sind Ihrer Fantasie keine Grenzen gesetzt. Verwenden sie doch einmal Kirschen, Trauben oder Erdbeeren.



Von Konditormeister
Wolfgang Müller

Marillenk^{go}nödel

Ca 6 Portionen (á 2 Stk)

12 Marillen
6 Würfelzucker

Kartoffelteig:

500 g Mehliges Kartoffeln
150 g Mehl
50 g Grieß
45 g Butter
1 Stk. Eigelb
Salz

Geröstete Brösel:

125 g Semmelbrösel
125 g Butter
30 g Zucker
Vanillezucker & Zimt

- Kartoffeln im Salzwasser kochen und schälen.
- Abkühlen lassen und passieren.
- Wenn die Kartoffelmasse kalt ist mit den restlichen Zutaten zu einem Teig kneten
- Der Teig soll eine gute Bindung haben
Zu weiche Teige mit etwas Mehl festigen
- Butter in der Pfanne erhitzen
- Brösel und Zucker zugeben und gut abrösten (Zucker Karamellisiert)
- Zimt erst am Schluss zugeben, damit er beim rösten nicht bitter wird

Den Kartoffelteig $\frac{1}{2}$ cm dick ausrollen, und in ca. 8 cm große Vierecke schneiden (kommt auf die Größe der Marillen an). Die Entsteintnen und mit einem halben Würfelzucker gefüllten Marillen auflegen und einen Knödel formen. Die Marillenk^{go}nödel in leicht gesalzenem Wasser kurz aufkochen und etwas ziehen lassen. Gut Abtropfen lassen und in den Bröseln rollen.

Wenn Sie sehr süße Früchte haben, können Sie den Würfelzucker weglassen. Lassen Sie den Stein einfach drin. Bei uns zuhause wurden die Steine am Tellerrand, als Beweis für die gegessene Menge, wie Trophäen präsentiert. Bitte warnen Sie Ihre Gäste vor den Steinen.

Serviertip:

Verfeinern Sie Ihr Dessert mit etwas Erdbeer- oder Himbeermark (1 Teil Früchte – 1 Teil Zucker)

Ein EL Mark auf den Teller, einen Tupfen Naturyoghurt in die Mitte, das Yoghurt mit der Messerspitze nach außen führen – fertig.



S C H N E L L

Ihr Bäcker und Konditor in Feldkirch

Lichtensteinerstrasse 21, 6800 Feldkirch

Tel. 05522 73333 / Fax. 17 office@schnell.cc www.schnell.cc