

Marillenknoedel (Für 4 Personen)

<u>Zutaten</u>	350 g Kartoffelteig 8 Marillen 4 Würfelzucker
<u>Weiteres</u>	1 TL Zimt 50 g Zucker 100 g Weißbrotbrösel 50 g Butter zum abschmelzen



- Den Kartoffelteig ausrollen und in acht gleiche Quadrate schneiden.
- Die Marillen waschen, vom Kern befreien und je einen halben Würfelzucker in die Marillen geben.
- Nun die Teigquadrate um die Marillen wickeln, gut verschließen und zu Knödeln formen.
- Die Knödel in reichlich Salzwasser kochen.
- Den Zimt, den Zucker und die Brösel vermischen, die Knödel darin wälzen und mit Schäumender Butter übergießen.

Garzeit: 15 Minuten

Tipp

- Zu Marillen passen Fruchtsaucen oder Vanillesauce, Zimt- oder Vanilleeis.

Variationen

- Zwetschgenknödel: Anstelle von Marillen verwenden Sie Zwetschgen.
- Erdbeerknödel: Anstelle von Marillen verwenden Sie Erdbeeren.
- Kirschknödel: anstelle von Marillen verwenden Sie Kirschen.
- Marillenknoedel mit Topfenteig: Anstelle des Kartoffelteiges verwenden Sie Topfenknödelteig.

